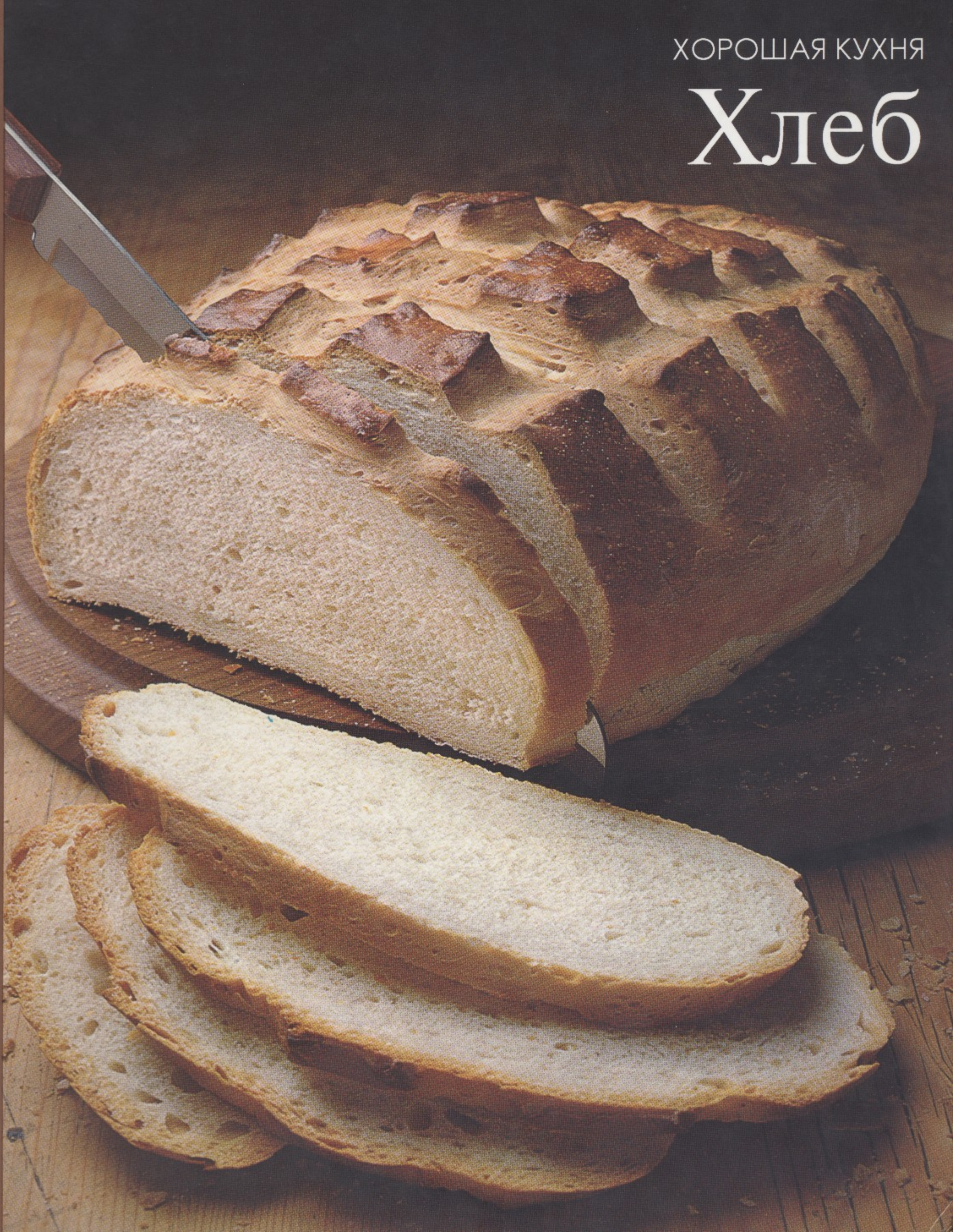
ХОРОШАЯ КУХНЯ

Хлеб



Хлеб

МОСКВА
«ТЕРРА»—«TERRA»
1997

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 5 — Символ существования / Ассортимент муки тонкого и грубого помола для хлебопечения / Зерно пшеницы в разрезе / О дрожжах и заквасках

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА 13

1 Метод один, а результаты различны / Каравай — от начала до конца / Варианты круглого каравая / Придание тесту формы цилиндра / Вытягивание теста для приготовления длинного батона / Булка, сплетенная из трех полос / Уплощение теста для получения необычного эффекта / Булочки быстрого приготовления / Тонкие хрустящие полоски / Выпечка изделий в открытых или закрытых формах / Пышки: воздушное тесто, запеченное на сковородке с ручкой / Изделия сложной формы, приготовленные на пару

БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ И С НАЧИНКОЙ 45

2 Новшества простые и существенные / Плоские пироги с увлажненным верхом / Начинки побольше и разной / Разнообразим вкус и цвет овощами / Сплав элементов в сдобном темном каравае / Булочка с фруктами и орехами в обертке из простого теста

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА 57

3 Необычый эффект от добавления сливочного масла и яиц / Простой пирог в форме кольца из теста с маслом и яйцами / Сложная конструкция из крутого теста / Бриоши, насыщенные маслом и яйцами / Сосиска, запеченная в тесте для бриошей / Укладка теста слоями для получения мраморного мякиша / Слойка, полученная из дрожжевого теста / Сдобное печенье различной формы / Крупные изделия из слоеного дрожжевого теста / Багели: обваренные, затем запеченные

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА 81

4 Альтернативные разрыхлители для взбитого и простого теста / Как сделать пресное тесто пышнее / Хлеб, который едят ложкой: из теста, мягко поднявшегося на яичных белках / Тесто, разрыхляемое содой / Выбитое тесто: воздушное и плотное / Протертые фрукты придают хлебу вкус пирога / Хлеб из кукурузной муки с «мраморной» отделкой

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ 93 — Основные сорта хлеба 94 / Булочные изделия ароматизированные и с начинкой 107 / Хлеб из теста с добавлением яиц 128 / Слоеное дрожжевое тесто 150 / Хлеб из пресного теста 155 / Стандартные рецепты 165

СИМВОЛ СУЩЕСТВОВАНИЯ

Подумайте о еде — и первая ваша мысль будет о хлебе: о возбуждающем аромате свежеиспеченного хлеба, о его хрустящей золотистой корочке, о его пышном мякише. Никакая еда не будет действительно завершенной без ломтика хлеба. Ведь если взять немного овощей, или сыра, или кусочек мяса, или чашку бульона и добавить к каждому из них лишь пару ломтиков хлеба, получаешь уже целое блюдо. Элементарную важность хлеба подметил еще в XVIII веке французский агроном Антуан-Огюст Парментье: «Хлеб — это щедрый дар природы, это пища, которую ничем невозможно заменить... Он годится для любого времени суток, для людей любого возраста и любого темперамента. Он настолько идеально приспособлен для человека, что мы принимаем его всей душой почти сразу же после своего рождения, и он никогда не надоедает нам до самого нашего смертного часа».

Одной из главных особенностей хлеба является его разнообразие. Хлеб, каким его знают многие, это тесто из пшеничной муки и воды, приправленное щепоткой соли, заквашенное — поднявшееся — под действием дрожжей, а затем испеченное. Но ведь в каждый этап процесса хлебопечения можно внести увлекательные изменения. Так, вместо пшеничной, хлеб можно испечь из ржаной, или ячменной, или кукурузной муки. Хлеб можно приправить пряностями или подсластить, придать ему определенный вкус или заполнить начинкой, а можно сдобрить маслом или яйцами. Хлеб можно приготовить и из пресного бездрожжевого теста, а можно сделать его пышным с помощью взбитых белков или пекарского порошка вместо дрожжей.

Данная книга — это руководство по приготовлению всех видов хлеба. Книга начинается с описания основ процесса хлебопечения — различных видов муки тонкого и грубого помола (*см. стр.8*), используемых для изготовления хлеба, а также заквасок дрожжевых (*стр.10*), которые приводятся во многих рецептах изготовления хлебных изделий. За этими вступительными страницами следуют четыре главы, в которых демонстрируются все аспекты приготовления хлеба и хлебных изделий. Первая глава рассказывает о том, как испечь простой каравай из дрожжевого теста, сделанного из пшеничной муки (*стр. 14—17*), и как формовать из теста караваи и булки. Глава 2 показывает, как разнообразить хлебное тесто приправами и начинками. Третья глава посвящена изделиям из сдобного теста, обогащенного яйцами и сливочным маслом — включая сочные мягкие бриоши (*стр.62—65*), и легкое печенье из дрожжевого слоеного теста (*стр.70—77*). Практические демонстрации заканчиваются главой, посвященной изделиям из бездрожжевого теста. Руководствуясь советами, изложенными в первой половине книги, вы сможете уверенно и умело выпечь хлеб по любому из 204 рецептов этой Антологии.

ЭВОЛЮЦИЯ ХЛЕБА И ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

Хлеб служит основой питания человека на протяжении почти восьми тысяч лет. Люди каменного века впервые начали выращивать пшеницу и ячмень в «плодородном полумесяце» — полосе земли, изгибающейся от западной части современного Ирана, через Ирак и Сирию, до долины Нила в Египте. Эти первобытные земледельцы, вероятно, делали что-то вроде каши из грубо помолотого зерна, а потом накладывали ее на плоские большие камни, нагретые на открытом огне, чтобы получить первый грубый плоский хлеб.

На ранних этапах эволюции хлеба были сделаны два важных открытия. Одно из них — печь. На открытых поверхностях можно было выпекать лишь тонкие лепешки. Большие хлеба требуют для равномерного пропекания, чтобы жара окружала их со всех сторон. Еще в бронзовом веке, примерно пять тысяч лет тому назад, были придуманы простые печки, в виде раскаленных камней, накрытых перевернутыми вверх дном горшками для улавливания жара.

Вторым крупнейшим открытием стали дрожжи и их способность вызывать брожение. Древние повара обнаружили, что если несваренная каша из зерна постоит на открытом воздухе несколько часов, то в ней образуются пузырьки. Если каша была жидкой, то в результате этого процесса получался приятно острый и опьяняющий напиток — пиво. Если же смесь была более густой и ее выпекали после брожения, то хлеб получался более легким и приятным на вкус, чем хлеб, сделанный из свежего теста.

Брожение вызывают дрожжевые грибки, имеющиеся в воздухе, чего первобытные люди, конечно, не знали. Существует множество видов дрожжевых грибков, и не все они вызывают брожение, поэтому выпечка хлеба в те давние времена чаще всего зависела от случая. Более четырех тысяч лет тому назад египтяне в значительной степени уменьшили процент случайности в хлебопечении. Они обнаружили, что если оставить немного хорошо перебродившего теста, то его потом можно положить во вновь замешанное тесто, и оно обеспечит его успешное брожение. Некоторые современные повара используют этот же принцип для получения собственных культур дрожжей — закваски из кислого теста (*стр.11*), заменяющих магазинные дрожжи.

Египтяне оставили подробное описание сложного процесса выпечки хлеба. Их иероглифы и рисунки рассказывают нам о том, что они выпекали более 50 видов хлеба: это были караваи различной формы, сдобренные семенами мака или кунжута, ароматизированные горькой пахучей камфарой, подслащенные медом или обогащенные молоком или яйцами. Египтяне создали и первые печи для выпекания хлеба. Эти глиняные сооружения, похожие по форме на ульи или бочонки, имели два отделения. Нижнее отделение предназначалось для разведения огня, и создаваемый им жар, который сдерживали и впитывали стенки, постепенно поднимался вверх. Тогда каравай закладывали в верхнее отделение и закрывали его, чтобы дать хлебу испечься.

Хлеб, выпекавшийся в таких печках, был намного лучше того, который пекли на открытом огне. Интенсивный жар, исходящий от толстых глиняных стенок, вызывал почти мгновенный подъем теста, ускоряя активность дрожжевых клеток и превращая большую часть влаги, содержавшейся в тесте, в пар. В результате караваи намного увеличивались в объеме. Этот пар также создавал влажную атмосферу, которая замедляла образование корки, что позволяло караваям разбухать еще больше. И наконец, пока хлеб пекся, воздух в печке становился сухим, и к то-

му времени, когда мякиш пропекался, на каравае образовывалась идеально хрустящая коричневая корочка.

Египтяне были великими хлебопеками древнего мира; их даже прозвали «хлебоедами». Древние греки тоже ели хлеб. В сохранившихся до наших дней фрагментах произведений древнегреческих драматургов Антифана и Аристофана, которые жили в IV веке до н. э., упоминаются сорта хлеба, выпекавшиеся в Аттике. Но греческие караваи были попроще египетских хлебов.

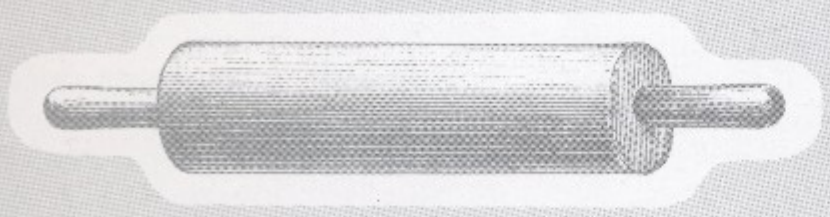
Древние римляне усовершенствовали процесс хлебопечения. Они создали первые мукомольни для превращения зерна в муку тонкого помола для выпечки хлеба. Такие мукомольни состояли из двух больших каменных конусов с неглубокими выемками. Один конус, вершиной вверх, закреплялся неподвижно, и вокруг него рабы или несколько лошадей или мулов вращали второй, направленный вниз, конус, а между ними насыпалось и мололось зерно. Муку потом просеивали через плотно сплетенные корзины. Римляне изобрели и особое устройство для замеса теста. Оно представляло собой большую каменную чашу, вокруг которой ходил раб или вол, вращая деревянные лопасти, производившие перемешивание.

Такая механизация привела к тому, что появились профессиональные мукомолы и хлебопеки. К концу II века н. э. специалистов в этих областях римское правительство объединило в гильдии и «коллегии» с целью не допустить, чтобы численность таких профессионалов сокращалась. Со временем мукомольное дело и хлебопечение стали наследственным занятием.

Методы размола зерна и хлебопечения, применявшиеся древними римлянами, с небольшими изменениями просуществовали в Европе до XIX века. Деревенские пекари использовали большие печи, сделанные из кирпича и обычно имевшие цилиндрическую форму. Кирпичную печь нагревали. Когда топливо выгорало, угольки и золу выгребали и караваи раскладывались прямо на полу для выпекания. Печки имелись в немногих домах: в домашних условиях все выпекалось на очаге, либо в железных котелках с крышками, либо на жарочных кругах. В некоторых деревнях были общинные печи, где хлеб выпекали раз в неделю.

ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ И БЕЛЫЙ ХЛЕБ

До XIX века хлеб по большей части был грубым, темным и плохо пропеченным. Воздушные легкие белые караваи требуют белейшей муки. Такую муку получают из крахмалистого эндосперма (мучного ядра) пшеничного зерна, освобожденного от



оболочек и зародыша (строение и свойства пшеничного зерна и зерен других злаков объясняются на с. 8). Пшеницы когда-то выращивалось относительно мало, и многим людям приходилось использовать более темные виды муки — например ржаную или ячменную — для выпечки хлеба насущного. По мере того как земледелие совершенствовалось, пшеницы стали выращивать больше, но применявшийся метод размалывания — не менявшийся, по сути, со времен древних римлян — не позволял получать муку только из эндосперма. Мельничные жернова дробили все зерно целиком, и хотя муку можно было просеивать через сита со все более мелкими ячейками — процесс трудоемкий и дорогостоящий, — но мелкие частицы отрубей и бледно-желтого зародыша все-таки оставались. Для того чтобы достичь снежной белизны, в муку иногда добавляли белый порошок измельченных квасцов или мела.

Однако в 30-х годах прошлого века швейцарские мукомолы в корне изменили процесс получения муки, изобретя вальцовую мельницу, которая используется и в наше время. Зерна пшеницы сначала очищаются, а затем пропускаются через систему скоростных валков. Первый валок раскалывает зерно, для того чтобы отделить эндосперм (раздробленный на крупные гранулы, называемые крупкой) от частиц отрубей и зародыша. Дальнейшие операции все более тонкого размола и просеивания дают в конечном счете белую муку, состоящую фактически из одного эндосперма. И наконец, чтобы сделать муку еще белее, ее отбеливают, обычно хлорным газом.

И хотя обработка зерна на вальцовых мельницах сделала белый хлеб общедоступным, она породила также споры о вкусе и питательности и привела к новому пониманию достоинств черного хлеба. Любой хлеб, изготовленный из муки с примесями отрубей и зародышей или с примесью муки других злаков или муки более низких сортов, конечно, вкуснее хлеба из одной белой муки. Но еще важнее вопрос о пользе хлеба для здоровья и питательности.

Многие утверждают, что процесс изготовления белой муки лишает ее значительной доли питательной ценности. На самом же деле черный хлеб не является более питательным, чем белый. Действительное достоинство сортов хлеба из муки с отрубями состоит в том, что они дополняют рацион витаминами группы В, которые необходимы для нормальной жизнедеятельности организма человека. Эндосперм пшеницы действительно содержит небольшое количество B_2, поэтому белая мука дополнительно обогащается и на мельзаводах. Но зародыши зерен пшеницы и отруби обладают более высокой концентрацией витаминов группы В. Отруби, кроме того, богаты клетчаткой. Но, в конце концов, выбирать белый или хлеб черный — дело вкуса.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА ДОМА

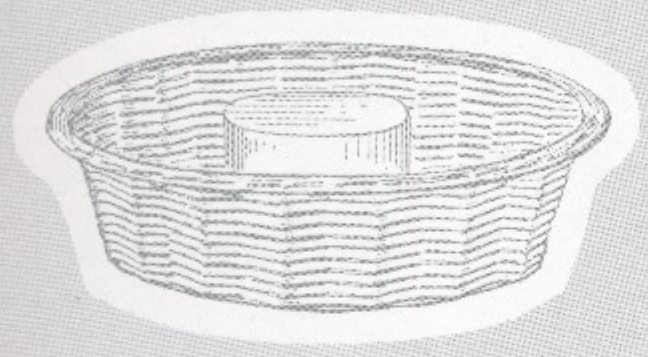
Поскольку большая доля хлеба и хлебных изделий производится промышленным способом, выпечка хлеба обросла различными мифами: люди боятся, что вымешивание теста — дело слишком утомительное, что дрожжи ведут себя слишком капризно или что получающиеся дома караваи и булки не будут столь красивы, как те, что куплены в магазине. Такие опасения развеются, как только вы выпечете свой первый хлеб. Элиза Эптон, писавшая в XIX веке книги по кулинарии, несколько раздраженно прокомментировала это в своей книге «Английская книга о хлебе»: «Очень преувеличенное представление о трудностях и неприятностях, связанных с выпечкой хлеба, царит среди тех людей, которые абсолютно невежественны в этой области».

У выпечки хлеба дома имеется множество преимуществ. Вы можете сделать тесто с любым сочетанием различных видов и сортов муки тонкого и грубого помола, различных приправ и закваcок по своему выбору. Вы можете формовать тесто, как вам захочется. А сам процесс приготовления хлеба настолько гибок, что его можно приспособить к распорядку дня даже самых занятых людей. Замесите и вымесите тесто для хлеба, например, вечером, затем дайте ему подняться и сформуйте из него булки. Поставьте булки на ночь в холодильник, чтобы они поднялись еще раз (холод замедляет действие дрожжей). На следующее утро испеките булки и насладитесь свежим хлебом на завтрак.

Для приготовления многих сортов хлебных изделий вам нужно очень немного кухонной посуды: металлические листы и противни для выпечки караваев, а также формочки, которые позволяют уместить в печь больше хлеба для одновременной выпечки.

Работая со своей духовкой, вы изучите ее конкретные особенности и усвоите, как лучше ее использовать для выпечки хлеба. Например, если вам надо поменять местами буханки или караваи во время выпекания, чтобы добиться их равномерного подъема, надо иметь в виду, что вверху или в глубине духовки всегда жарче, чем внизу или ближе к дверце.

Любую духовку можно модифицировать, чтобы воспроизвести идеальные условия, существующие в старых кирпичных печах профессиональных пекарей. Для того чтобы добиться равномерного нагрева, излучаемого кирпичами, вы можете выложить полки духовки неглазурованными керамическими плитками и после предварительного разогрева сформованный хлеб выложить на горячие плитки. Прямой контакт с печным жаром позволит тесту увеличиться в объеме, прежде чем начнется образование корки, что обеспечит более пышный мякиш. Чтобы за-



медлить образование корки и сделать каравай воздушнее, на дно духовки или на ее нижнюю полку можно поставить миску с горячей водой.

ПОДАЧА НА СТОЛ И ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

Каким бы соблазнительным ни был аромат горячего свежеиспеченного хлеба, обычно лучше оставить хлебные изделия остывать на несколько часов или даже на ночь, прежде чем их есть. Выждать необходимо для того, чтобы вкус хлеба «дошел», а корка затвердела настолько, чтобы хлеб можно было резать. Конечно, есть и исключения: хлебные изделия с начинкой в верхнем слое и с внутренней начинкой, как, например, «писаладьеру» с луком и анчоусами (*стр.46*), или сосиску, запеченную в сдобном тесте для бриошей (*стр.66*), следует есть теплыми; мучная запеканка, в которой закваской служат взбитые яичные белки (*стр.84*), потеряет пышность и осядет, если ее не подать на стол прямо из печки; маленькие булочки просто зачерствеют, если их не съесть вскоре после выпечки.

Для того чтобы хлеб остыл, его следует выложить на проволочную решетку (буханки, испеченные в формах, сначала надо, конечно, выложить из них). Решетка гарантирует циркуляцию воздуха вокруг хлеба, так что испускаемый им пар не будет скапливаться и конденсироваться, ухудшая хрустящую корочку.

Если хлеб не будет подаваться на стол более суток, переложите его в сухую, хорошо проветриваемую металлическую или керамическую хлебницу. Срок, в течение которого хлеб остается свежим, определяется его размерами и ингредиентами: большие толстые караваи отдают влагу медленнее, чем маленькие тонкие хлебные изделия; хлеб из теста, обильно сдобренного яйцами и маслом, которые удерживают влагу, не черствеет дольше, чем хлеб из простого теста. При хранении в хлебнице однокилограммовый простой каравай будет оставаться достаточно свежим как минимум неделю, а более сдобный каравай такого же размера — еще на несколько дней дольше. Промывать и просушивать хлебницу надо раз в неделю, чтобы не допустить появления плесени.

Хлеб хорошо замораживается, если его плотно обернуть полиэтиленовой пленкой или алюминиевой фольгой двойной толщины. Замороженный хлеб может храниться несколько месяцев. Прежде чем подавать такой хлеб, разверните его и оставьте при комнатной температуре на 3—6 часов или разогрейте, не снимая фольги, в духовке в течение 45 минут при температуре 200°.

ПЕРЕРАБОТКА ХЛЕБА

Со временем любой хлеб черствеет. Это вызывается химическими изменениями содержащегося в хлебе крахмала, который теряет влагу и затвердевает. Для освежения немного зачерствевшего хлеба, сохранившего достаточно влаги, прогрейте его в духовке при температуре 230°, булочки — в течение 5 минут, караваи — 10 минут.

Слегка зачерствевший хлеб идеален для приготовления тостов, и самим своим происхождением, хотя и не зарегистрированным, тосты почти наверняка обязаны попыткам сделать зачерствевший хлеб съедобным. Сегодня тосты делают уже ради них самих, и каждый ест то, что ему больше нравится. В современных грилях можно приготовить тосты на любой вкус, хотя некоторые люди, возможно, все еще предпочитают наколоть хлеб на длинную тостерную вилку и подрумянить его на открытом огне. Во всяком случае, приготовление тостов преследует двойную цель: при зарумянивании хлеб приобретает особый вкус, а его мякиш становится свежее. При быстром приготовлении тостов при высокой температуре хлебный ломтик подрумянивается, становится хрустящим снаружи, но остается мягким внутри; при более медленном хлеб станет еще более хрустящим.

Но тосты отнюдь не единственный способ дать продукту «вторую жизнь». Хлеб, пролежавший 3—4 дня, твердый и слегка засохший, служит незаменимым источником для приготовления гарниров. Порезанный на маленькие кубики и слегка обжаренный на сливочном или растительном масле, хлеб превращается в гренки, которые можно добавлять к салатам, супам, яичницам или тушеному мясу. Его можно также превратить в хлебные крошки, натерев на терке вручную или пропустив через мясорубку. Хлебные крошки используются при приготовлении различных начинок, при жарении на сковороде или для посыпания запеканок.

Хлеб служит не только дополнением к различным продуктам. Во многих странах готовят супы из простого крестьянского хлеба, залитого бульоном или кипятком. Можно легко придумать и вкусные запеканки, в основе которых ломти черствого хлеба, покрытого соусом, к которому затем добавляются кусочки оставшегося от других блюд мяса, а сверху все посыпается тертым сыром. Хлеб можно использовать в самых различных сладких блюдах. В кухне почти всех западных стран имеется вариант сладкого блюда, которое в Англии известно под названием «Бедные рыцари Виндзора», в Америки — французский тост, а во Франции — «притаившийся хлеб». Готовится оно так: ломтики черствого хлеба погружают в смесь молока со взбитыми яйцами, затем обжаривают на сливочном масле и посыпают сахаром и специями — особенно хорошо корицей — или же подают с джемом. А самым простым сладким блюдом из хлеба является, вероятно, «хлебный пудинг», который выпекается из ломтиков или кусков хлеба, залитого смесью из молока, масла, сахара, яиц и щепотки мускатного ореха.

Элизабет Дэвид, признанный авторитет в хлебопечении, подчеркивает, что хорошему хлебу есть место везде — «и на переднем плане, и как фон, и в руке едока, и на тарелке, и на столе».

АССОРТИМЕНТ МУКИ ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

Сорта и виды муки крупного и мелкого помола, о которых здесь рассказывается, это сырье для хлеба. Каждый из них можно использовать при выпечки в отдельности, но можно также смешивать для разнообразия вкуса хлеба.

Все виды и сорта муки делаются из пшеницы, ржи, ячменя, кукурузы и овса, которые относятся к зерновым культурам; а также гречки, которую дает растение гречиха. Семена различных культур отличаются друг от друга размерами и формой, но все они имеют одинаковое строение. Зерно покрыто защитной оболочкой, а внутри находятся зародыш растения и крахмалистый эндосперм.

До 30-х годов прошлого века любое зерно мололи между тяжелыми жерновами. Сегодня многие сорта муки мелкого и крупного помола получают размолом на скоростных металлических вальцах. В отличие от жерновов, на которых размалывалось все зерно целиком, вальцы отделяют оболочку и зародыш, которые затем могут быть добавлены в муку в различных пропорциях.

Пшеница служит источником получения многих сортов хлебопекарной муки. Она особенно богата белками, которые при увлажнении образуют эластичное вещество, известное под названием клейковины. Когда тесто вымешивают, клейковина образует сеточку, которая улавливает газ, образующийся при брожении.

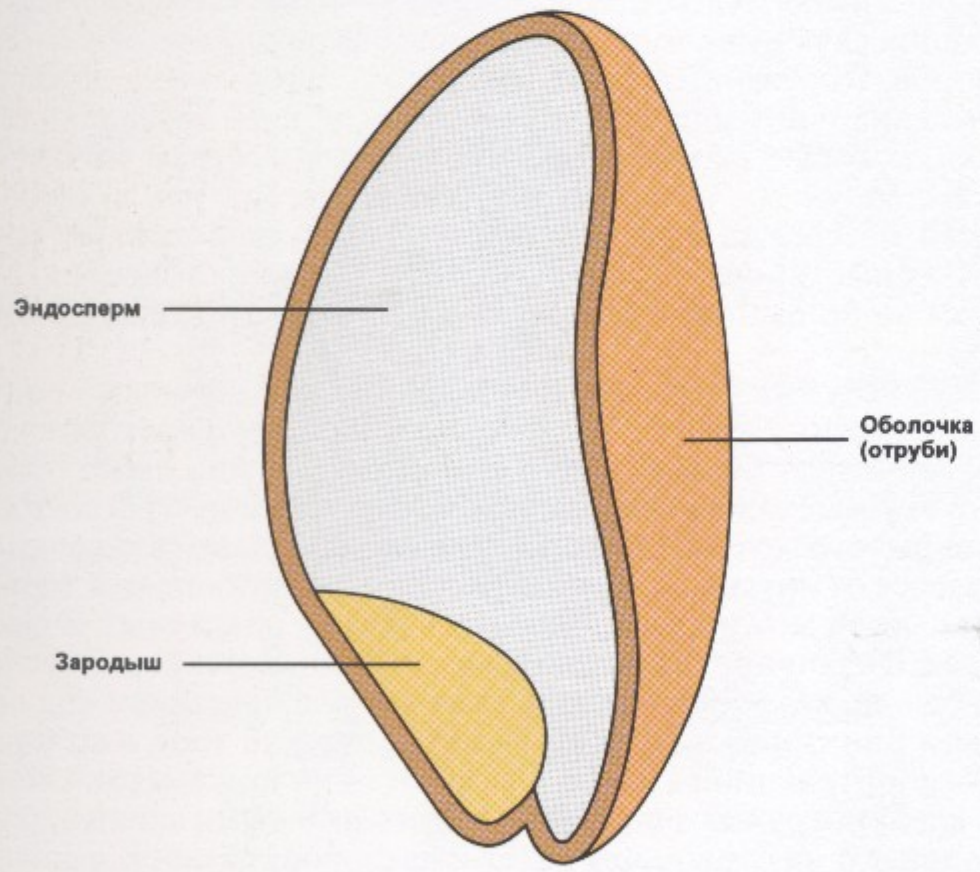
Белая мука делается из эндосперма, в котором содержатся все образующие клейковину белки, что дает пышный хлеб. Имеется много разновидностей белой муки: твердая или мягкая, пористая и с добавлением пекарского порошка, неотбеленная или отбеленная.

Для выпечки хлеба лучше всего подходит твердая обычная мука, которую иногда называют «хлебопекарной» мукой. Твердую, или сильную, муку получают размолом так называемых твердых сортов пшеницы с высоким содержанием клейковины. Мягкая обычная мука вырабатывается из пшеницы с низким содержанием клейковины. Мягкая мука поглощает меньше воды, чем сильная, и выпеченный из нее хлеб черствеет быстрее. «Самоподнимающаяся» мука — это мягкая мука с примесью пекарского порошка (глава 4), который представляет собой химический разрыхлитель.

Непросеянная мука (или мука без отсева отрубей) вырабатывается из целого зерна, а не только из эндосперма, и поэтому имеет более темный цвет.

Хлеб, выпеченный из таких сортов муки, имеет ореховый привкус и содержит витамины, жиры и полезную для пищеварения клетчатку. Но примешивание зародыша и оболочки снижает действие клейковины, так что хлеб из непросеянной муки тяжелее белого.

ЗЕРНО ПШЕНИЦЫ В РАЗРЕЗЕ



Яйцеобразное по форме зерно пшеницы имеет длину около 6 мм и ширину 3 мм. Его верхний слой — или оболочка — состоит из четырех слоев клетчатки, известных под общим названием отруби. С корешкового конца зерна расположен богатый жирами зародыш, эмбрион будущего растения. Он имеет ореховый привкус и богат белком, железом и витаминами групп B и E. Основную массу зерна — более 80% его веса — составляет эндосперм, служащий источником питания для зародыша. Эндосперм содержит около 67% крахмала и 10% белков, образующих клейковину, остальное приходится на воду и минеральные вещества.

Простая пшеничная мука

Непросеянная мука

Помимо непросеянной и белой муки, существует множество различных сортов пшеничной муки. Обойная пшеничная мука, например, частично содержит оболочку и зародыш, и хлеб из нее получается светло-коричневого цвета.

В ржаной муке содержатся смолистые вещества, которые задерживают образование клейковины, и поэтому испеченный из нее хлеб имеет очень плотную консистенцию. Темная ржаная мука содержит оболочку и зародыш полностью или частично и имеет резкий вкус. Светлая ржаная мука состоит преимущественно из эндосперма, выглядит светлее и имеет более мягкий вкус. В хлеб, выпекаемый из обоих этих сортов ржаной муки, часто добавляют пшеничную муку для придания ему пышности. Небольшое количество ржаной муки можно добавлять в тесто из белой пшеничной муки, что придаст ему особый вкус.

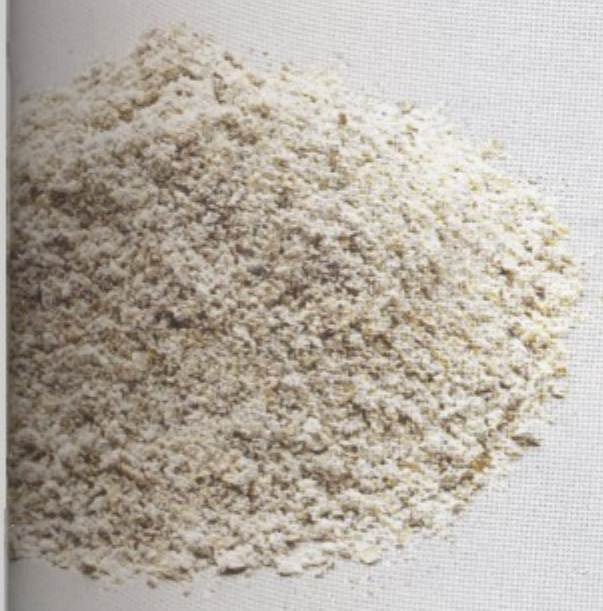
Ячменная мука состоит, в основном, из эндосперма, но содержит недостаточно белков, образующих клейковину. Хлеб из нее получается плоский, серовато-коричневый по цвету и быстро черствеет. Достоинство этой муки состоит в том, что если добавить ее к тесту из пшеничной муки, то хлеб получится с приятным привкусом.

Кукурузная мука, получаемая размолом высушенных целых зерен, имеет сладковатый привкус. Поскольку в кукурузной муке полностью отсутствуют какие-либо образующие клейковину белки, тесто из нее для придания пышности разрыхляют яичными белками, двууглекислой содой или пекарским порошком, так как они обеспечивают быстрое разрыхление за счет давления углекислого газа. Для разрыхления теста из кукурузной муки дрожжами к ней необходимо добавить большую долю пшеничной муки, богатой клейковиной.

Овсяная мука, производимая из зерен овса, тоже не содержит клейковины. Она используется преимущественно как приправа к тесту из других видов муки, чтобы сделать хлеб хрустящим.

Гречишная мука немного горчит. Показанный здесь образец этой муки был получен при размоле целых зерен. Более светлые сорта гречишной муки делаются из зерна без оболочек. И хотя в гречишной муке тоже нет клейковины, она служит прекрасным добавлением к тесту из белой пшеничной муки.

Срок хранения муки тонкого или грубого помола зависит от того, какой процент зародыша она содержит, так как жиры зародыша со временем становятся прогорклыми. Белая пшеничная мука и светлая ржаная могут храниться в прохладном, сухом, хорошо вентилируемом помещении минимум год. Все виды муки тонкого и грубого помола, которые содержат зародыш, хранят 2—3 месяца в аналогичных условиях, но в темном помещении.



Темная ржаная мука

Кукурузная мука

Овсяная мука

Светлая ржаная мука

Ячменная мука

Гречишная мука

О ДРОЖЖАХ И ЗАКВАСКАХ

Закваски обеспечивают подъем теста, высвобождая газ, который заставляет тесто разбухать. Из различных заквасок в хлебопечении шире всего применяются дрожжи. (О не дрожжевых заквасках говорится в главе 4). Дрожжевые грибки — это мельчайшие организмы, которые присутствуют даже в воздухе и которые бурно размножаются при контакте с влагой и со сладкими и крахмалистыми продуктами, такими, как сахар, картофель и мука. В качестве побочного продукта своего размножения дрожжи медленно выделяют углекислый газ. Этот газ, захваченный сеткой, которую образует в тесте клейковина, растягивает ее волокна, что вызывает подъем хлеба.

Большая доля используемых сегодня дрожжей производится промышленным способом и продается в виде свежих дрожжей, спрессованных в пачки, или в виде сухих гранулированных дрожжей. Свежие дрожжи должны быть на ощупь холодными и плотными, а по цвету — светло-коричневыми. Если дрожжи имеют темную окраску или крошатся, то не смогут вызвать брожение теста. Свежие дрожжи не могут долго храниться. Их небольшие пачечки можно хранить не более трех недель, если обернуть их в пленку и заморозить.

Сухие дрожжи являются более концентрированными, чем свежие. Если взять одинаковое количество свежих и сухих дрожжей, то сухие будут обладать, как минимум, вдвое большей эффективностью. Сухие дрожжи можно хранить в прохладном сухом месте до полугода.

Перед употреблением свежие дрожжи и многие сорта сухих дрожжей необходимо предварительно подготовить — смешать их с тепловатой водой (*см. рис. внизу*). Несильное тепло стимулирует дрожжи; слишком большое тепло замедляет их брожение, а температура выше 43° их убивает. Сухие дрожжи «Фермипан» можно смешивать непосредственно с мукой.

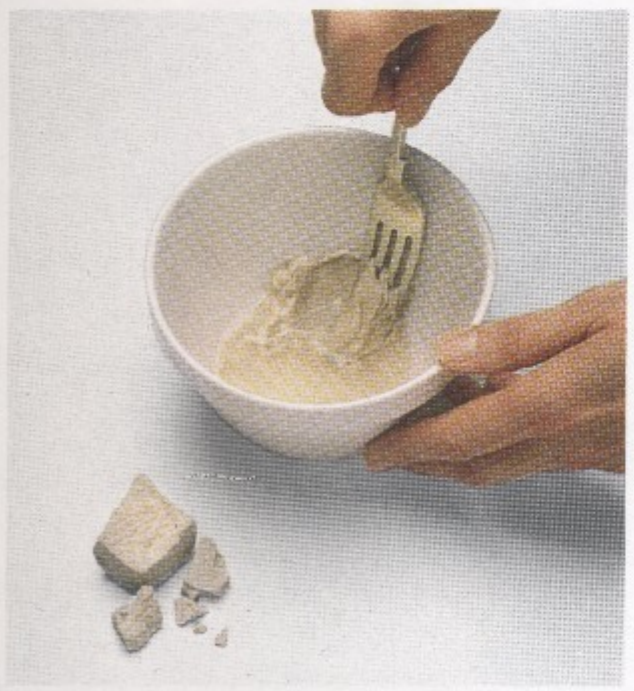
Температура влияет также и на скорость подъема теста. Этот процесс происходит быстрее всего в теплой комнате и занимает около двух часов. Однако если дать тесту подниматься медленнее, то хлеб будет вкуснее и пышнее, так что по возможности оставляйте тесто на 4—5 часов в прохладном месте или даже на всю ночь в холодильнике. Замедлять подъем теста можно путем использования половины дрожжей от количества, указанного в рецепте.

Иметь дело с готовыми дрожжами удобно, но можно приготовить и собственные дрожжи, создав особую среду. Такие культуры, известные под названием «кислая затравка» из-за их терпкого вкуса и острого запаха, придают хлебу приятный кислый привкус. Кислой затравкой можно заменять готовые дрожжи в соотношении: одна весовая часть затравки на четыре весовых части муки. Кислые затравки полезны для заквашивания ржаного хлеба, так как их кислота разрушает те смолистые вещества, которые препятствуют развитию клейковины в ржаной муке.

Культура затравки готовится путем соединения крахмалистого ингредиента, например, муки или картофеля, с водой и, возможно, сахаром (*рецепты на стр.165*). Лучше всего примешать немного готовых дрожжей для получения хорошей культуры (*см. рис. на стр. 11 вверху*). Дикие дрожжи можно культивировать и самостоятельно (*см. рис. на стр. 11 внизу*), но тогда они более непредсказуемы.

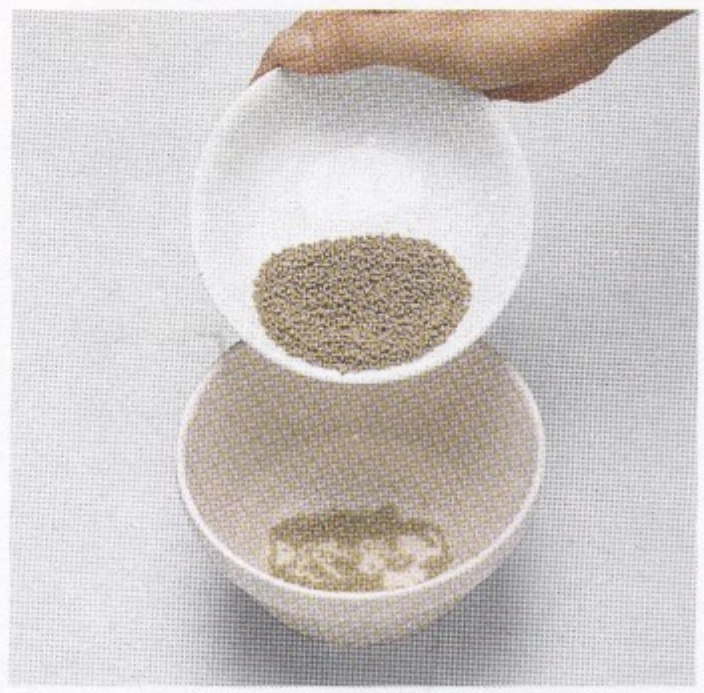
Кислые затравки могут храниться долгое время, если к ним добавлять муку и воду после каждого использования. Если затравка не используется хотя бы раз в неделю, то каждые 3—4 недели ее надо размешивать, выбрасывать половину затравки и добавлять в равных количествах муку и воду.

Увлажнение свежих дрожжей



Подготовка дрожжей. Налейте немного тепловатой воды в маленькую чашку и добавьте свежих дрожжей. Вилкой разомните дрожжи и смешайте их с водой (*рис. вверху*), чтобы они превратились в однородную массу.

Восстановление сухих дрожжей



1 **Увлажнение дрожжей.** Налейте теплой воды в чашку. Всыпьте требуемое количество гранул сухих дрожжей в воду (*рис. вверху*). Оставьте дрожжи на 15—20 минут, чтобы они впитали воду.

2 **Взбивание дрожжей.** Перед использованием взбивайте дрожжи до тех пор, пока они не превратятся в пену, которая будет равномерно смешиваться с другими ингредиентами теста.

Простая кислая закваска

1 **Смешивание муки и дрожжей.** В большой миске смешайте свежие или сухие дрожжи с теплой водой (*фото на стр 10*). Вбейте достаточное количество муки — в данном случае сильную обычную муку, — чтобы образовалась густая, но текучая смесь. Эта смесь не обязательно должна быть однородной, поскольку действие дрожжей раздробит любые комки.

2 **Сбраживание закваски.** Плотно накройте миску полиэтиленовой пленкой (*вверху*). Закваска будет готова для использования через сутки, но для того, чтобы кислый вкус развился полностью, она должна постоять трое суток.

3 **Использование закваски.** Для заквашивания хлебного теста положите половником закваску в остальные ингредиенты. Для пополнения закваски, вбейте в нее равные доли муки и воды. Накройте миску и снова оставьте смесь для брожения при комнатной температуре на сутки, пока она не станет пузырчатой и не поднимется (*вверху*). Если вы не будете использовать закваску регулярно, храните ее в холодильнике.

Естественная кислая закваска

1 **Смешивание ингредиентов.** Сварите картофелины, посушите их и очистите, сохранив воду, в которой они варились. Растолките. В большую миску насыпьте муку — в данном примере ржаную — сахар, размятые картофелины и жидкость от варки. Смешайте все ингредиенты вместе до получения густой массы.

2 **Сбраживание закваски.** Плотно закройте миску полиэтиленом (*вверху*). Для поддержания постоянной температуры и защиты от сквозняков оберните миску толстым полотенцем. Поставьте в теплое место для брожения как минимум на трое суток.

3 **Пополнение закваски.** Закваска будет готова, когда она начнет пузыриться и появится сильный кислый запах. Перед использованием размешайте закваску, а потом половником добавьте ее в остальные ингредиенты. Пополните закваску равными долями муки и воды. Оставьте ее бродить в течение суток перед последующим использованием.

1

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

МЕТОД ОДИН, А РЕЗУЛЬТАТЫ РАЗЛИЧНЫ

Замешивание и вымешивание теста
Зарубки для вкусной корочки
Простые караваи и затейливые хлеба
Добавление легкой сдобы для улучшения вкуса
Мягкие или хрустящие листовые хлебцы
Пять видов булочек
Претцели (сухое печенье) и хлебные палочки
Печем на жарочном круге
Импровизируем в пароварке

«Все, что нужно хлебу, — это время и тепло» — гласит старая английская поговорка. Приготовление каравая из дрожжевого теста действительно зависит от этих двух факторов. С течением времени образуется клейковина и вызываемое дрожжами брожение обеспечивает поднятие теста, а в тепле дрожжевые грибки размножаются лучше.

Основными ингредиентами дрожжевого теста являются мука, дрожжи, вода и соль. От того, какой вид муки (*стр. 8*) вы выберете и какую закваску (*стр. 10*) предпочтете, будут зависеть вкус и консистенция ваших изделий. Названные ингредиенты смешиваются в тесто, которое выбивается для образования клейковины, обеспечивающей пышность каравая. Хороший способ вымешивания теста показан на стр. 15, но единственное действительно необходимое условие — это неоднократное вытягивание теста, пока оно не станет гладким и эластичным. При желании можно воспользоваться электрическим миксером, оснащенным специальной насадкой для замешивания теста.

Вымешанному тесту надо дать подняться. Сколько раз — зависит от того, какую именно муку вы используете. Тесто, которое делается из непросеянной муки, поднимается труднее из-за присутствия отрубей. Иногда сразу же после замеса тесту придается форма каравая, или тесто закладывают в форму, и ему дают подняться лишь один раз перед выпеканием. У других видов теста вкус и консистенция лишь улучшаются после второго — и даже после третьего — поднятия, и их не следует формовать до тех пор, пока тесто не поднялось хотя бы два раза.

Каким бы ни было тесто и сколько бы раз вы ни давали ему подняться, весь этот процесс можно варьировать в соответствии со временем, имеющемся в вашем распоряжении. Если оставить тесто при комнатной температуре (18—20°С), то оно обычно увеличивается в объеме в 2 раза за 1,5—2 часа. Если же вы торопитесь, можете поставить его в более теплое место (с температурой до 29°С) для ускорения подъема теста, хотя результаты будут не столь хороши, как при более медленном подъеме. Если подержать тесто в прохладном месте в течение нескольких часов или заморозить его на ночь, то оно приобретет более тонкую консистенцию и вкус.

Вариантов формы множество. Можно сделать большие караваи (*см. стр. 18*) или небольшие булки и батоны (*стр. 30—35*), вытянуть тесто в длинные батоны (*стр. 24*), раскатать его тонким слоем и сделать плоские хлебцы (*стр. 28*), разделить на полоски и заплести их в плетенку (*стр. 26*) или же — для придания более строго вида — поместить его в формочку и дать подняться (*стр. 36—39*).

После формования и подъема тесто готово к выпеканию. Дрожжевое тесто обычно пекут. Но и в готовке всегда есть варианты. Можно испечь хлеб в пароварке (*стр. 42*), а из взбитого дрожжевого теста можно приготовить похожие на оладьи лепешки, которые выпекаются на жарочном круге (*стр. 40*).

Каравай, составленный из спекшихся вместе маленьких круглых булочек (*см. стр. 38*), разламывается на отдельные булочки. Дрожжевое тесто с небольшим добавлением сливочного масла и молока сначала разделить на небольшие шарики (*стр. 30*). Затем шарики сложить в круглую пекарскую форму и отставить ее в сторону, пока тесто не подойдет и шарики не сольются друг с другом. Затем смазать их яйцом, посыпать маком и испечь.

КАРАВАЙ — ОТ НАЧАЛА ДО КОНЦА

Приготовление хлеба требует больше терпения, чем тяжелого труда. Для того чтобы сделать простой каравай из дрожжевого теста, надо потратить 4,5 часа, но большую часть времени тесто «работает» само — идет брожение и образование клейковины.

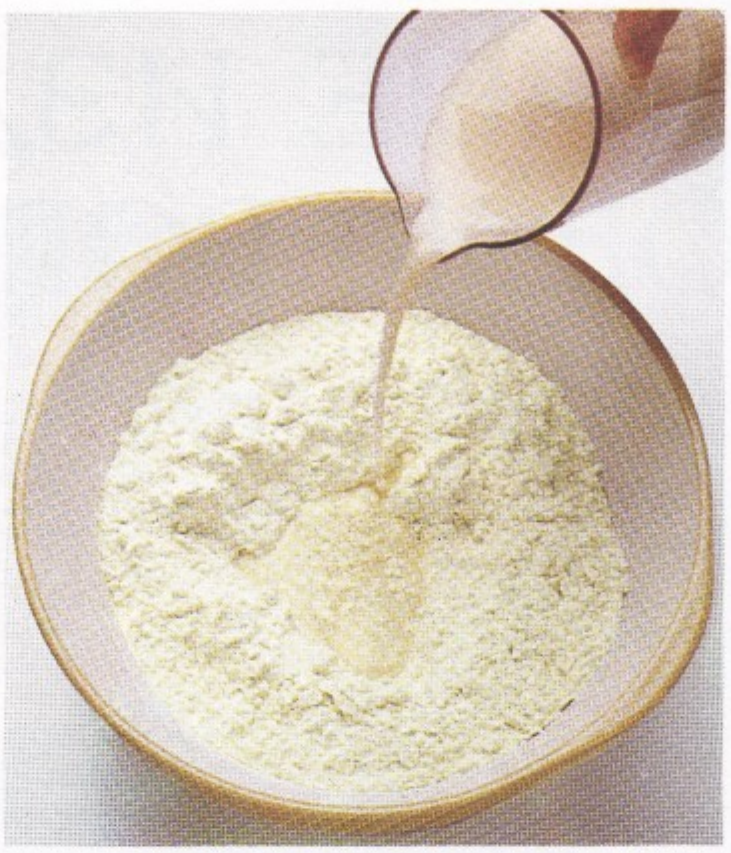
Чаще всего хлеб делается из муки, дрожжей, увлажняющего вещества и обычно приправы. Для улучшения качества хлеба в эту смесь можно добавить другие виды муки (*см. стр. 17*), а также опары (*стр. 10*), но основные этапы приготовления остаются неизменными.

Ингредиенты смешиваются, и получается комковатое тесто, которое необходимо вымесить (*фото 4*), чтобы образовалась клейковина — вещество, придающее тесту эластичность (*стр. 8*). Когда тесто станет упругим и гладким, его надо накрыть и поставить подходить. При этом дрожжи выделяют пузырьки углекислого газа, которые мягко растягивают клейковину, увеличивая объем теста.

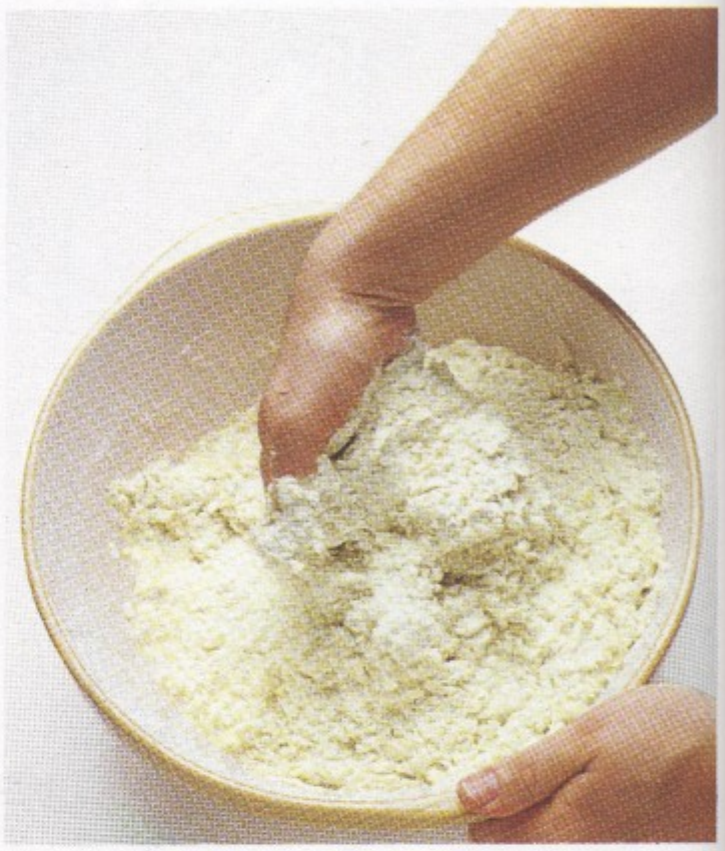
При выпекании после первого подъема хлеб будет рыхлым, ноздреватым и мягким. Для перераспределения дрожжевых клеток и удаления крупных пузырьков газа, что необходимо, чтобы получить более нежный и ровный мякиш, из теста затем скатывают шар (*фото 7*). После этого тесту надо дать «отдохнуть», чтобы клейковина успокоилась, и затем тесто можно обрабатывать дальше.

Для того чтобы готовый хлеб был вкусным, сформованному караваю надо дать еще раз немного подняться, прежде чем начинать его печь. Во время этого последнего подъема теста можно в любой момент сделать на его поверхности надрезы или зарубки (*фото 9 на стр. 15*). Надрезы увеличивают поверхность корки, и чем раньше их сделать, тем больше они развернутся, когда каравай будет подниматься.

Когда каравай помещают в заранее разогретую духовку или печь, то в течение первых 20 минут он будет продолжать увеличиваться в объеме, пока не погибнут дрожжевые грибки и не образуется корка. Чтобы замедлить образование корки, духовку в этот критически важный период надо увлажнить. Для этого во время предварительного нагрева духовки на дно ставят широкую миску с горячей водой, а когда в духовку помещают каравай, надо добавить еще воды.



1 **Соединение ингредиентов.** Выложите муку — в данном случае берем белую пшеничную муку — в миску и поставьте миску в духовку при самом низком показателе температуры на 3—5 минут; подогрев муки ускорит подъем теста. Добавьте в муку мелкой соли. Смешайте дрожжи с небольшим количеством чуть теплой воды (*стр. 10*) и вылейте эту смесь, а также остальную воду в середину муки (*вверху*).

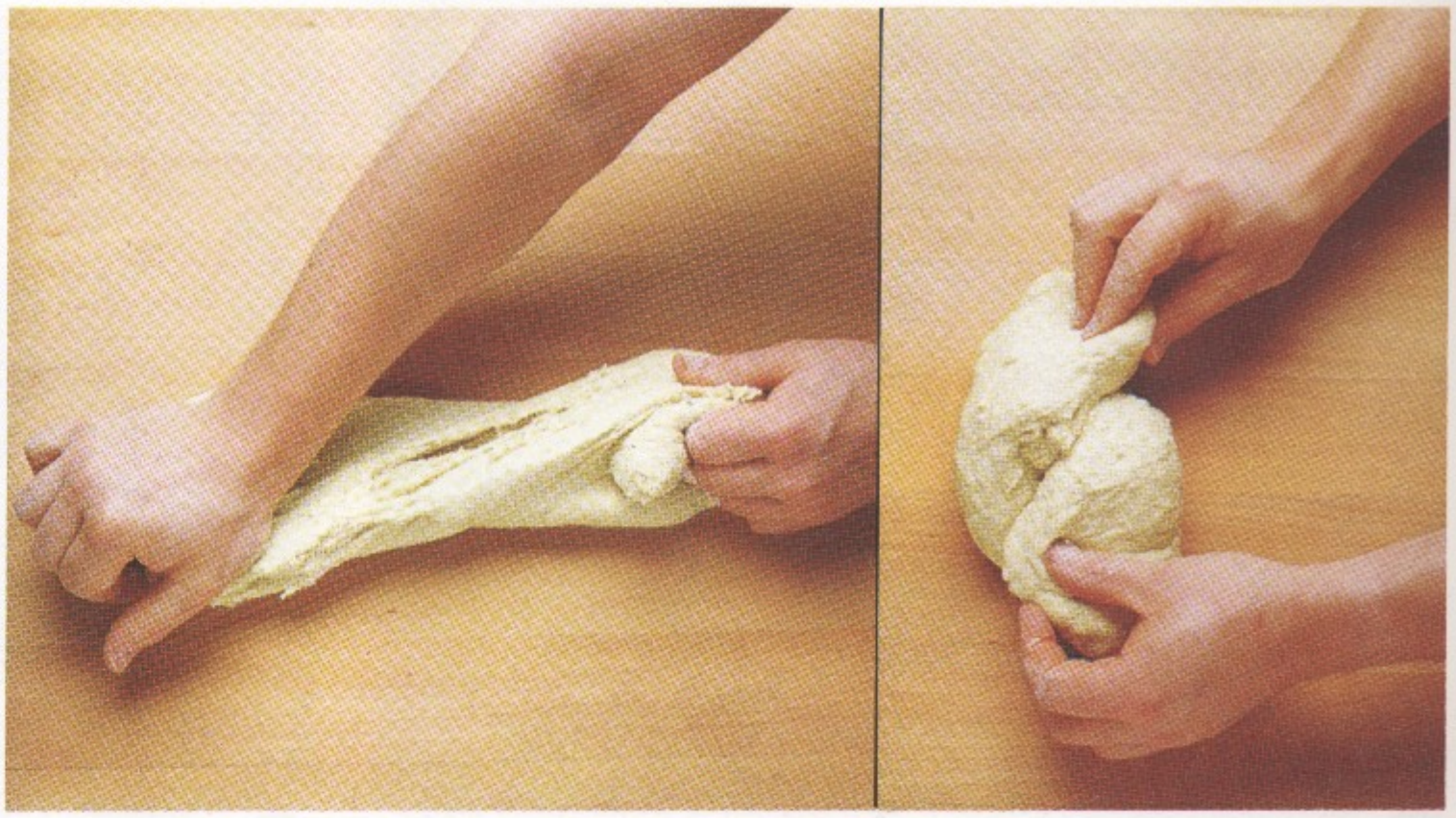


2 **Замес теста.** Одной рукой крепко держите миску. Другой рукой перемешивайте муку и жидкость, захватывая и переворачивая их, пока не образуется комковатая смесь.

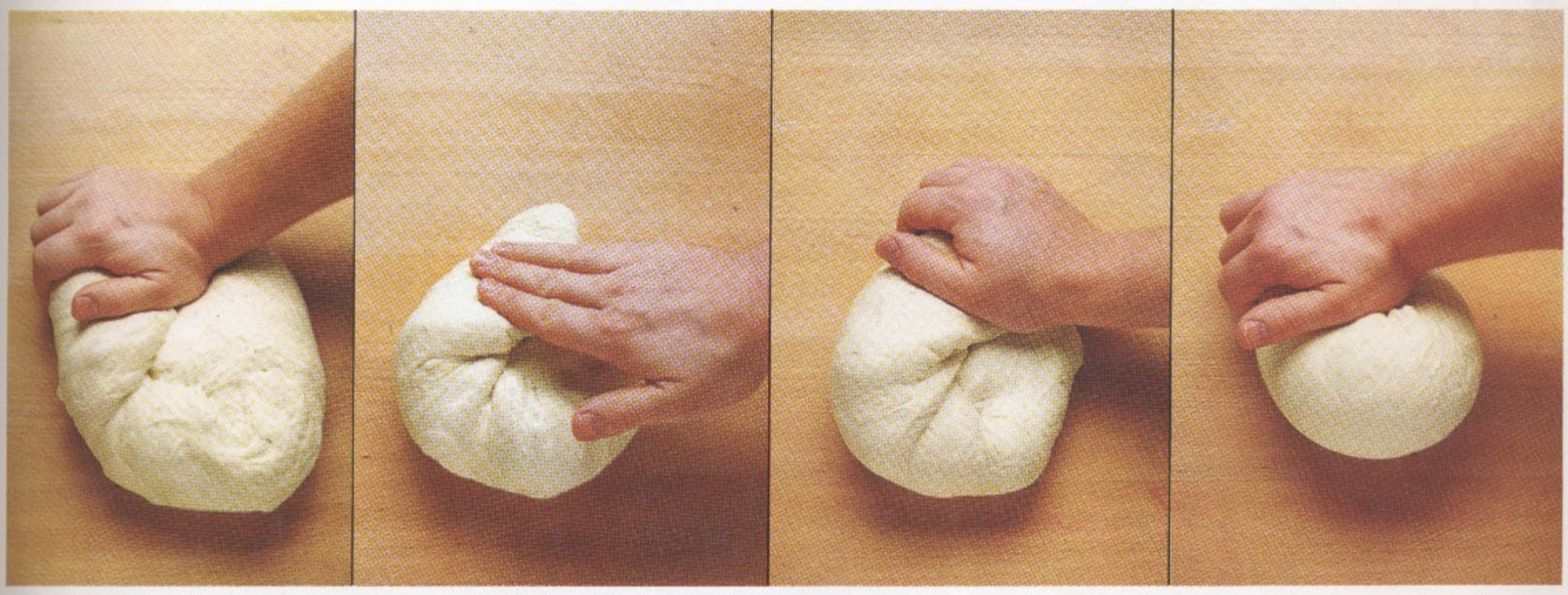
5 **Поднятие теста.** Снова положите тесто в миску. Чтобы оно не засохло, накройте миску полиэтиленом. Поставьте ее в теплое место на 1,5 — 2,5 часа, пока тесто не удвоится в объеме. Для того чтобы проверить, достаточно ли тесто поднялось, надо нажать его пальцем: если углубление исчезает медленно и не до конца, значит, тесто готово.

6 **Деление теста.** Выложите поднявшееся тесто на стол. Если, как в нашем случае, вы сделали теста достаточно для двух караваев, то ножом разрежьте его пополам. Накройте одну половину теста мокрой салфеткой или полиэтиленом, чтобы оно не засохло, и отложите в сторону.

3 **Выкладывание теста из миски.** Если тесто будет на ощупь очень сухим и жестким, добавьте в него еще немного воды; если же оно слишком рыхлое и мокрое, то добавьте муки. Выложите тесто из миски на стол. Вымойте и высушите миску.



4 **Вымешивание теста.** Держите тесто одной рукой. Другой рукой тяните тесто от себя, пока оно не начнет рваться (*вверху слева*). Сначала тесто будет прилипать к рукам и рваться очень легко. Сверните его снова и слегка скрутите его (*вверху справа*). Продолжайте растягивать, сворачивать и скручивать тесто равномерными ритмичными движениями в течение 10—15 минут. Для дальнейшего образования клейковины время от времени поднимайте тесто и бросайте его на стол. Тесто считается готовым, когда оно легко отстает от рук, легко растягивается и становится гладким на ощупь.



7 **Вымешивание теста в шар.** Легким равномерным давлением нижнего края ладони отталкивайте от себя один угол куска теста и в то же самое время слегка поворачивайте его против часовой стрелки (*слева с краю*), что позволит немного повернуть всю массу теста. Заверните оттянутый конец к середине куска (*слева в центре*) и повторите те же приемы с другой частью теста (*справа в центре*). Повторяйте это до тех пор, пока тесто не примет форму шара (*справа*). Переверните тесто так, чтобы его складки оказались внизу. Накройте шар и повторите весь процесс со второй половиной теста.

8 **Последний подъем.** Накройте тесто и оставьте его на 10—15 минут. Продолжайте вымешивание (*фото 7*), пока не образуются аккуратные круглые караваи. Положите их на доски, посыпанные манной крупой, накройте салфеткой и оставьте для подъема примерно на 50 минут. Установите термостат духовки на 230°С; для получения насыщенной парами атмосферы поместите на дно духовки широкую миску и наполните ее горячей водой. Поставьте в печь противень.

9 **Надрезание караваев.** Проверьте нажатием пальца, поднялись ли караваи полностью. Затем лезвием бритвы сделайте длинный неглубокий надрез по диаметру поверхности каравая; под прямыми углами к первому сделайте еще два надреза от краев к центру. Для разнообразия увеличьте поверхность корки второго каравая, сделав надрезы более глубокими (*вверху справа*). Резким движением сдвиньте караваи с досок на противень. Взбрызните пульверизатором духовку водой.

10 **Выпекание караваев.** Спустя 20 минут уберите миску с водой. Еще через 15 минут, если караваи зарумяниваются слишком быстро, убавьте температуру до 200°С. После 45 минут выпекания постучите косточками пальцев по нижней корке каждого каравая. Если звук гулкий, каравай готов, если нет — выпекайте его еще минут 10, потом снова проверьте. Для остывания выложите караваи на проволочную сетку.

Каравай из теста на деревенской закваске

1 **Замес теста.** Насыпьте в миску белую муку и соль, добавьте пару горстей непросеянной пшеничной муки и ржаной муки. Погрейте миску в течение нескольких минут в печи при минимальном нагреве. Затем половником влейте в эту мучную смесь (*вверху*) закваску (*стр. 11*). Добавьте столько теплой воды, сколько нужно, чтобы тесто не расползалось, вымешайте, как описано на предыдущих страницах, и оставьте его, чтобы оно поднималось.

2 **Нарезка готового каравая.** Вымесите тесто до формы шара, дайте ему постоять, сформуйте его, дайте ему подняться и сделайте на нем надрезы. Выпекайте от 45 минут до 1 часа в печи, заранее нагретой до 230°C, снижая температуру, если потребуется, чтобы каравай не подгорел. Переложите хлеб на решетку; когда он остынет, разрезайте его на ломти острым ножом.

11 **Нарезка хлеба.** Оставьте хлеб остывать в течение нескольких часов или на ночь, прежде чем подавать на стол. Режьте его очень острым ножом на толстые или тонкие ломти по своему вкусу.

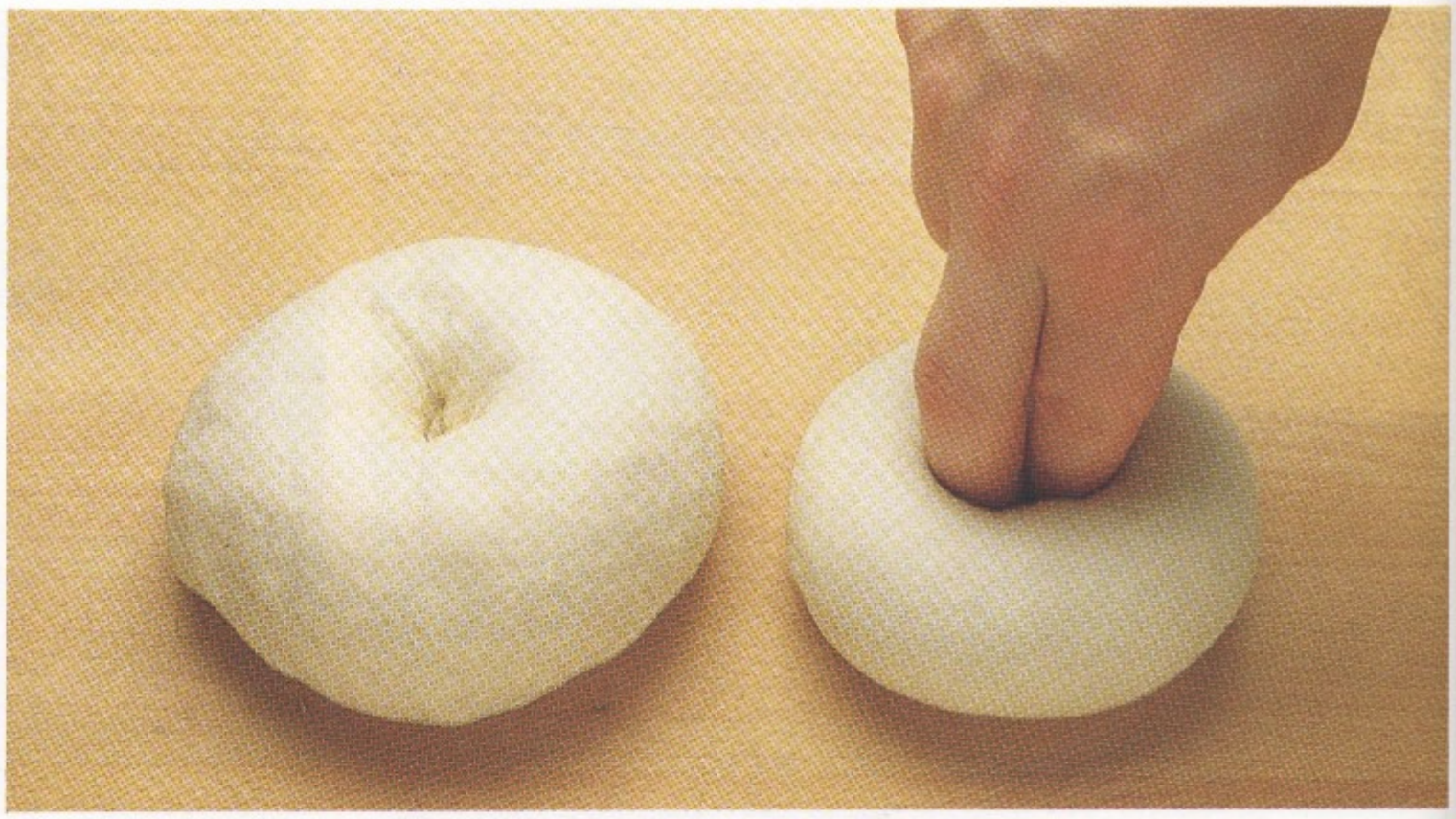
ВАРИАНТЫ КРУГЛОГО КАРАВАЯ

Простой сформованный шар из теста (*стр. 14*) является отправной точкой для получения круглых хлебов различного вида. Создавать разнообразие легко: круглые хлеба могут быть надрезаны различными способами или же наложены один на другой. И надрезание, и накладывание увеличивают поверхность корки, считающейся лучшей частью любого хлеба. Надрезы обеспечивают также получение мягкой светлой корки в надрезах, которая приятно контрастирует с хрустящей коричневой коркой поверхности каравая. На иллюстрациях показаны две традиционные формы — двухъярусный деревенский каравай и каравай с простым шахматным узором.

Изображенный справа деревенский каравай готовится из двух шаров разных размеров: верхняя часть, или верхушка, примерно вдвое меньше нижней части, или основы. Для того чтобы обе части были соединены ровно и прочно, тесто надо формовать аккуратно, так как в противном случае эти две части могут отделиться друг от друга в печи. Сначала в центре шара делается глубокая вмятина. В результате этого процесса, удачно названного «выбивкой», получается два слегка сплющенных кольца. Затем им дают подойти и выбивают еще раз, чтобы зафиксировать форму. И наконец, верхушку накладывают на основу, и выбивка производится в третий раз, чтобы соединить оба шара. Для увеличения поверхности корки на деревенском каравае можно сделать вертикальные надрезы (*фото 3 вверху*).

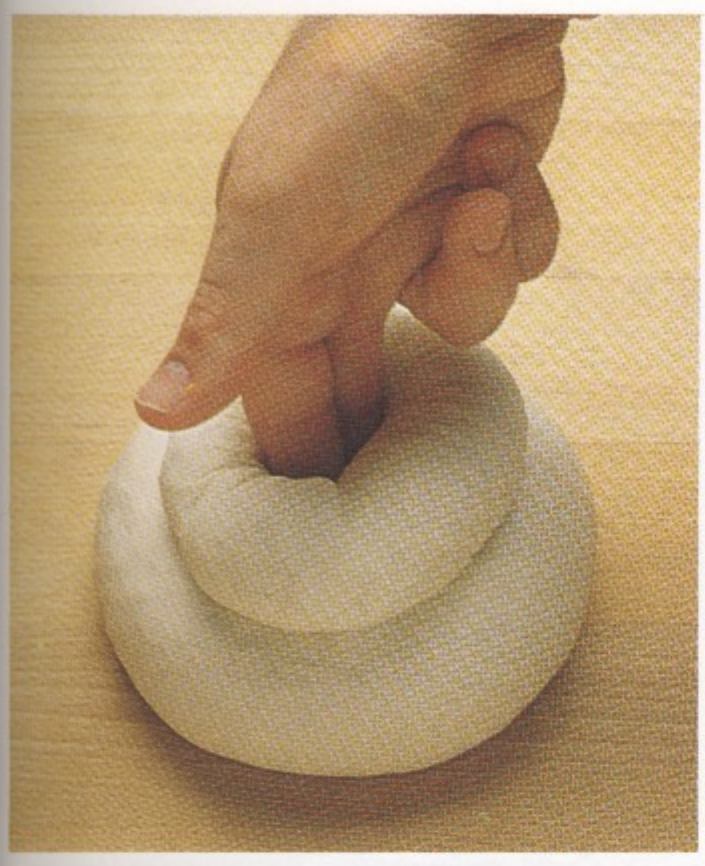
Особую привлекательность караваю с клетчатым узором придает сочетание подпыленных мукой квадратов темной корки с бледной решетчатой структурой внутренней корки (*стр. 19, фото 1—3 внизу*). Для получения такого результата поднявшийся шар теста сначала подпыляют мукой, а уже потом надрезают.

Деревенский каравай с надрезами



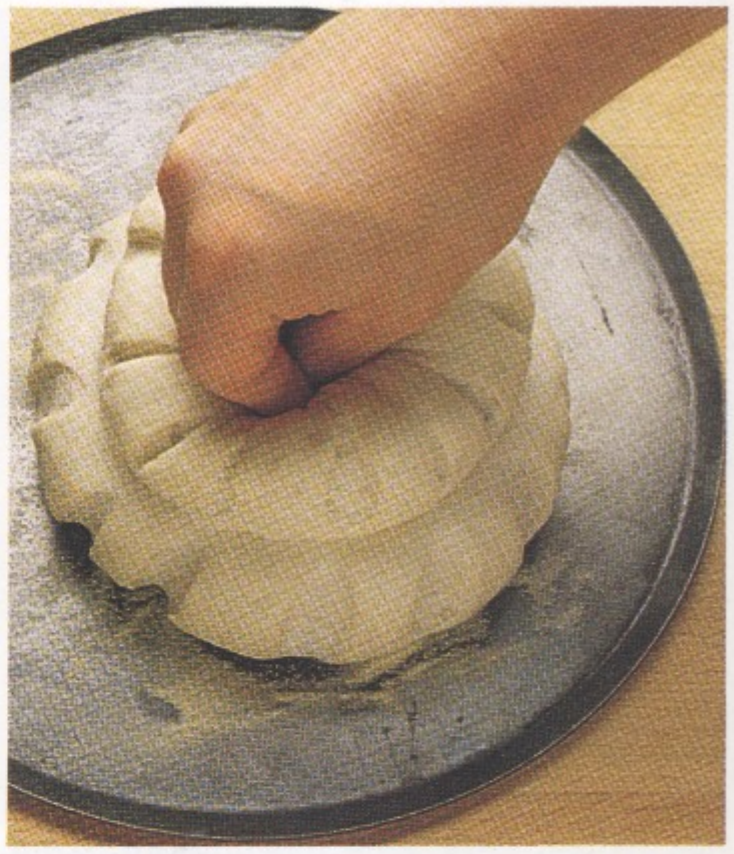
1 **Выбивка теста.** Разделите поднявшееся тесто на две части, причем одну по размерам вдвое больше другой. Вымешайте обе части до формы шара (*стр. 14—16*). Положите оба шара достаточно далеко друг от друга на чистую доску, накройте их влажной салфеткой и оставьте на 5—10 минут. Выбейте большой шар, надавливая тремя пальцами на его центр, пока пальцы не упрутся в доску. Меньший шар выбивайте двумя пальцами таким же образом, это будет верхушка каравая.

5 **Выпекание каравая.** Выпекайте деревенский каравай в духовке, нагретой до 230°C, в течение примерно 40 минут, пока он не подрумянится равномерно, а при постукивании пальцами не начнет издавать гулкий звук. Остудите каравай на проволочной решетке (*справа*). Перед подачей на стол разрежьте или, если он особенно велик, разделите его на две составные части и нарежьте каждую из них отдельно.



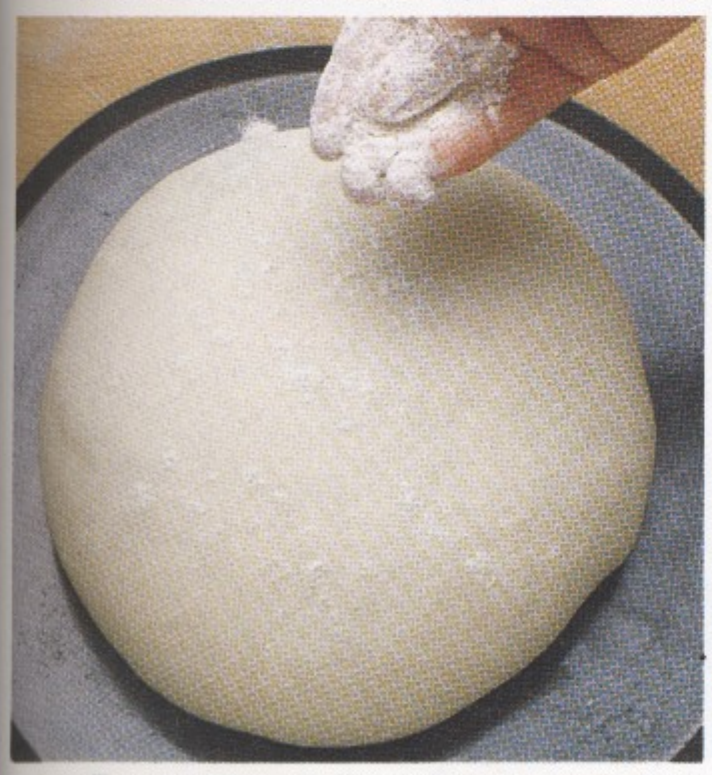
2 **Соединение двух шаров.** Накройте оба шара и оставьте их на 15 минут, затем выбейте еще раз. Положите верхушку на большой шар, причем их отверстия должны совпадать. Двумя пальцами выбейте объединенный каравай насквозь до дна.

3 **Надрезание каравая.** Положите каравай так, чтобы он слегка выступал за край стола или доски. Лезвием бритвы надрезайте свисающую часть каравая от центра верхушки до самого низа, делая надрезы глубиной около 5 мм. Поворачивайте каравай и повторяйте надрезы на расстоянии 2,5 — 4 см друг от друга по всей окружности каравая.



4 **Расстойка каравая.** Положите каравай на жарочный круг и накройте его; можно положить каравай на доску, накрыть и оставить на то время, пока разогреваются духовка и противень (*фото 8, стр. 16*). В любом случае оставьте каравай минут на 50, чтобы он подошел и удвоился в объеме. Еще раз вдавите поднявшееся тесто (*вверху*), чтобы обеспечить плотное соединение обоих шаров.

Булка с клетчатым верхом, посыпанная мукой



1 **Посыпка мукой.** Придайте подошедшему хлебному тесту круглую форму (*стр. 14—16*). Положите булку на посыпанный манной крупой или смазанный жиром противень, накройте ее влажной тканью и оставьте подходить, пока она не увеличится в объеме вдвое. Посыпьте мукой поверхность булки (*вверху*).

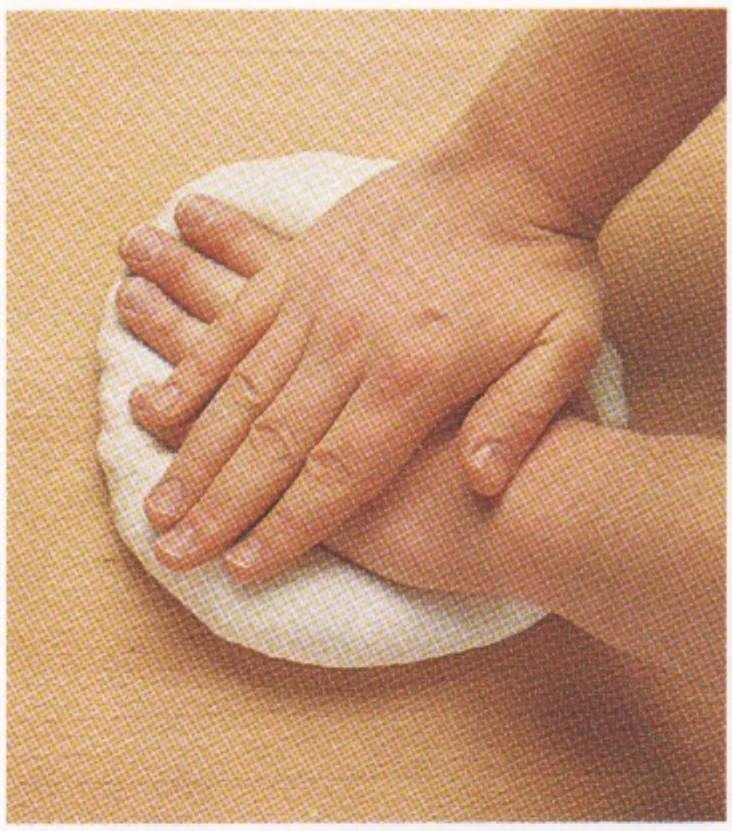
2 **Надрезание булки.** На поверхности булки сделайте лезвием бритвы неглубокие надрезы на расстоянии 4—5 см друг от друга. Под прямым углом к первым надрезам сделайте другие так, чтобы поверхность булки была поделена на квадраты. Для получения хрустящей корочки сделайте надрезы глубиной до одного сантиметра.

3 **Выпечка булки.** Зажгите духовку. Чтобы надрезы слегка раскрылись, дайте булке постоять еще 10 минут. Выпекайте ее в течение примерно 40 минут при температуре 230°С, чтобы поверхность стала равномерно коричневой и при постукивании раздавался глухой звук. Перед тем как разрезать на ломтики и подавать на стол, охладите на решетке.

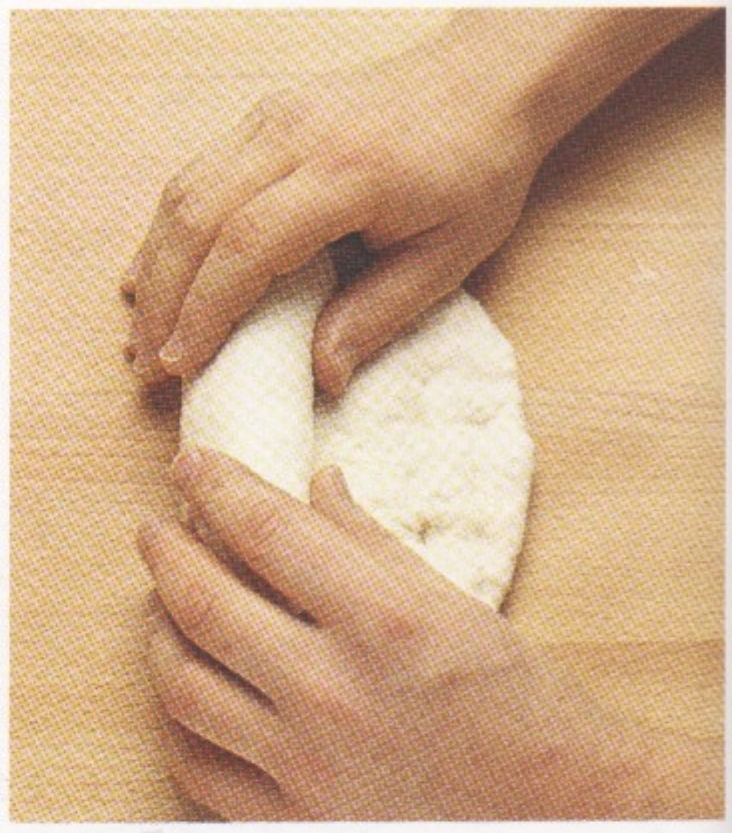
ПРИДАНИЕ ТЕСТУ ФОРМЫ ЦИЛИНДРА

Шар из теста может быть легко превращен в цилиндр — с тупыми (*фото справа*) или же с заостренными концами (*стр. 22*), который сохранит свою форму при выпечке. Вымешанный шар должен постоять минут 10, чтобы он утратил часть своей эластичности и с ним опять можно было бы легко работать. Затем он формуется в несколько этапов, которые постепенно приближают его к цилиндрической форме. Складывания и растягивания теста в различных направлениях превращают клейковину муки в плотную массу, которая хорошо будет держать заданную ей форму во время выпечки и придаст необходимую структуру хлебной корочке.

Перед выпечкой вы можете нанести на поверхность цилиндра желаемый узор. В данном случае булка в нескольких местах разрезана ножницами, и на поверхности после выпечки появляются хрустящие ребрышки, что дает возможность ломать хлеб руками. Два других способа описаны на стр. 22—23.



1 **Превращение шара в круг.** Выбейте поднявшееся дрожжевое тесто в шар (*стр. 15*). Накройте тесто влажной тканью и оставьте на 10—15 минут. Положив ладонь на ладонь (*вверху*) или с помощью скалки превратите шар в плоский круг толщиной менее 2,5 см.



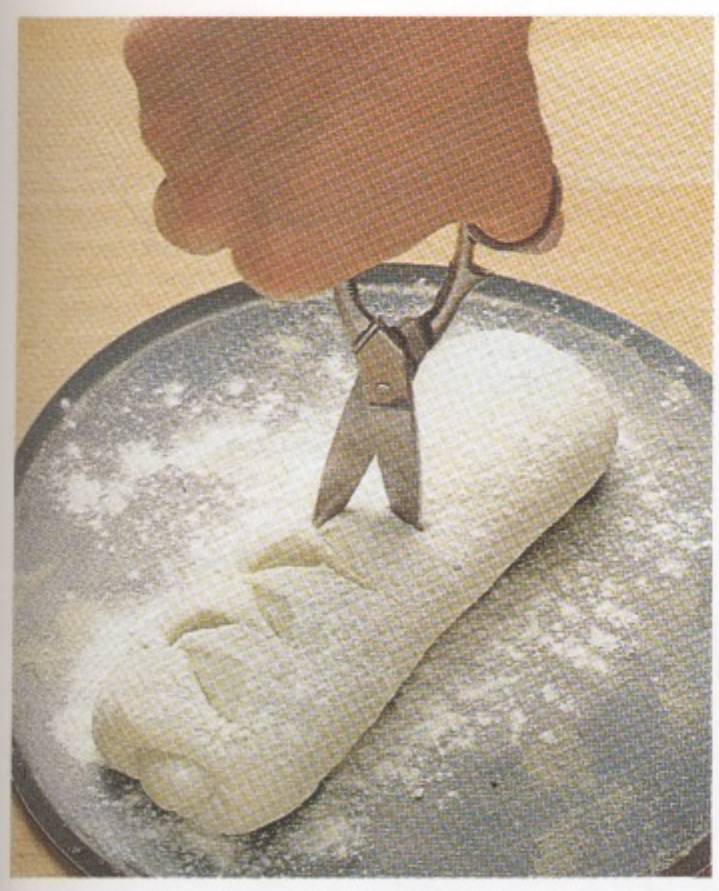
2 **Скатывание теста.** Начиная с дальнего от вас конца лепешки, закатывайте тесто на себя, большими пальцами уплотняя цилиндр, старайтесь придать ему равномерную форму (*вверху*).

5 **Складывание теста.** Сложите оба конца вытянутого теста так, чтобы они встретились в середине (*вверху слева*). Кулаками или скалкой крепко прижмите тесто (*вверху справа*) и раскатайте его в прямоугольник с дальней от вас стороной несколько толще, чем другие.

6 **Придание окончательной формы.** Скатайте полученный прямоугольник так, как показано на фото 2, но более плотно, энергично работая большими пальцами (*вверху слева*). Чтобы цилиндр получился равномерным, его следует покатать взад и вперед (*вверху справа*).

3 **Превращение шара в цилиндр.** Скрестив ладони, крепко прижмите тесто (*вверху*). Повторяйте движение, передвигаясь по всей длине скатанного теста, равномерным надавливанием придавая ему плоскую форму. Толщина теста должна быть менее 2,5 см. Можно сделать то же самое с помощью скалки.

4 **Растягивание теста.** Возьмите раскатанное тесто руками за оба конца и приподнимите над рабочей поверхностью. Держа концы руками, ударяйте тестом слегка по поверхности, одновременно растягивая его (*вверху*). Повторяйте движения, пока длина теста не увеличится вдвое.

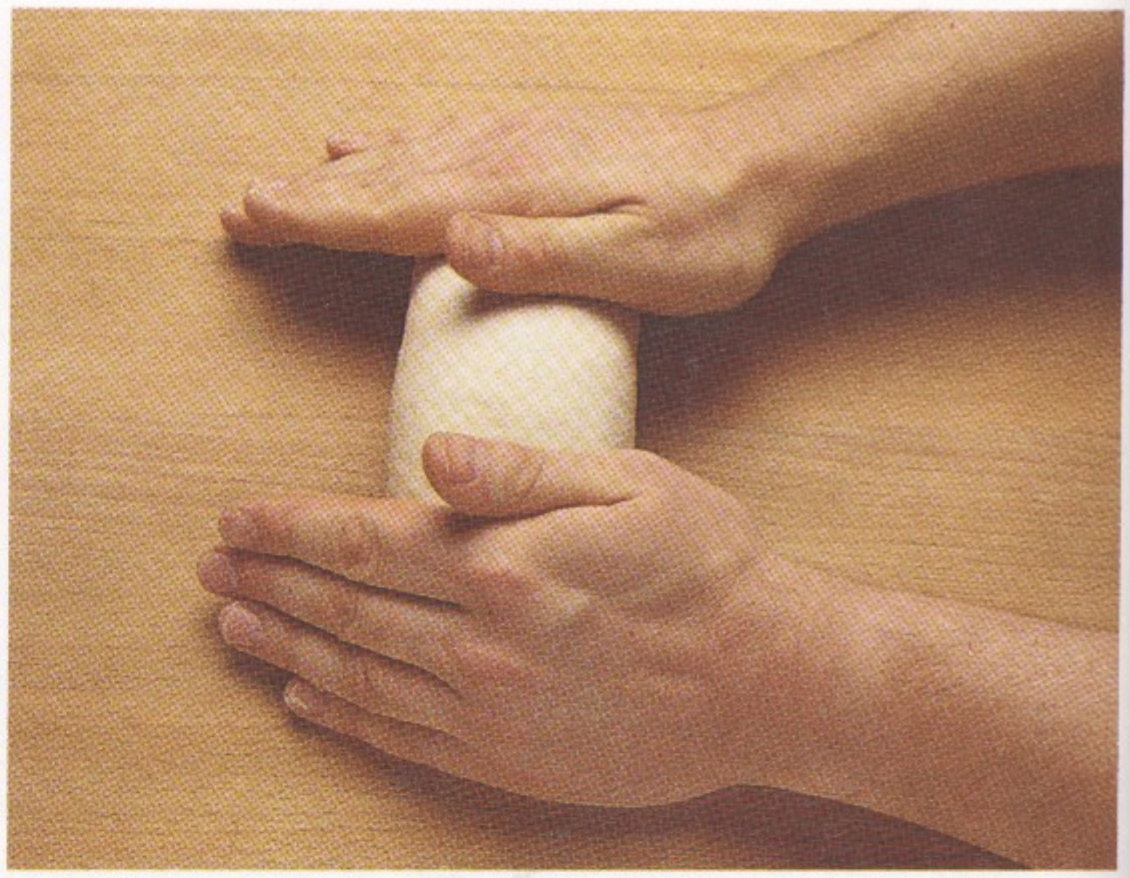


7 **Надрезание булки.** Выложите булку на противень, заранее посыпанный манной крупой или смазанный жиром. Посыпьте булку мукой. Оставьте поверхность целой или, как в данном случае, украсьте ее декоративными надрезами с помощью кухонных ножниц (*вверху*) в виде зигзага по всей длине булки.

8 **Выпечка и охлаждение булки.** Накройте булку и оставьте ее подходить минут на 50, пока сохраняются полученные в результате надрезов зубчики. Предварительно нагрейте духовку до 230°С; поставьте в нее булку и выпекайте в течение 40 минут, пока она не зарумянится равномерно и при постукивании с нижней стороны не будет издавать гулкий звук. Переложите булку на решетку для охлаждения. Перед подачей поломайте на куски по местам надрезов или порежьте на ломтики, как обычно.

Скатывание цилиндра с заостренными концами

1 **Заострение концов булки.** Придайте подошедшему дрожжевому тесту форму цилиндрической булки (*стр. 20*). При скатывании теста в последний раз образуйте ладонями углы на концах. Приложите усилия, сворачивая тесто к середине и слегка сгибая и уплотняя тесто большими пальцами (*вверху*); заострите концы цилиндра.



2 **Завершение работы по приданию формы.** Выпрямите булку, подчеркивая ее заостренные концы. Положите ладони по краям теста и осторожно катайте по доске взад-вперед, сохраняя положение рук (*вверху*). Продолжайте катать цилиндр таким образом до тех пор, пока не достигнете желаемой формы.

Хороший образец диагональных надрезов

Надрезание и выпечка булки. Накройте сформованную булку и оставьте ее минут на 50 подходить. Держа лезвие бритвы вертикально, сделайте поперек поверхности булки четыре параллельных диагональных надреза глубиной 1 см (*слева*). Чтобы разрезы слегка раскрылись, накройте булку и оставьте ее минут на пять. Затем выпекайте; после выпечки переложите на металлическую решетку для охлаждения.

3 **Украшение булки.** Смажьте противень жиром или посыпьте его манной крупой и положите на него сформованную булку. Для украшения смажьте поверхность булки молоком и посыпьте маком. Или можно смазать булку взбитым яйцом и посыпать кунжутными семенами.

4 **Надрезание булки.** Держа лезвие бритвы почти параллельно поверхности булки, сделайте на ее поверхности три длинных неглубоких, свободно идущих надреза (*вверху*). Прикройте булку большой миской; оставьте подходить минут на 50, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

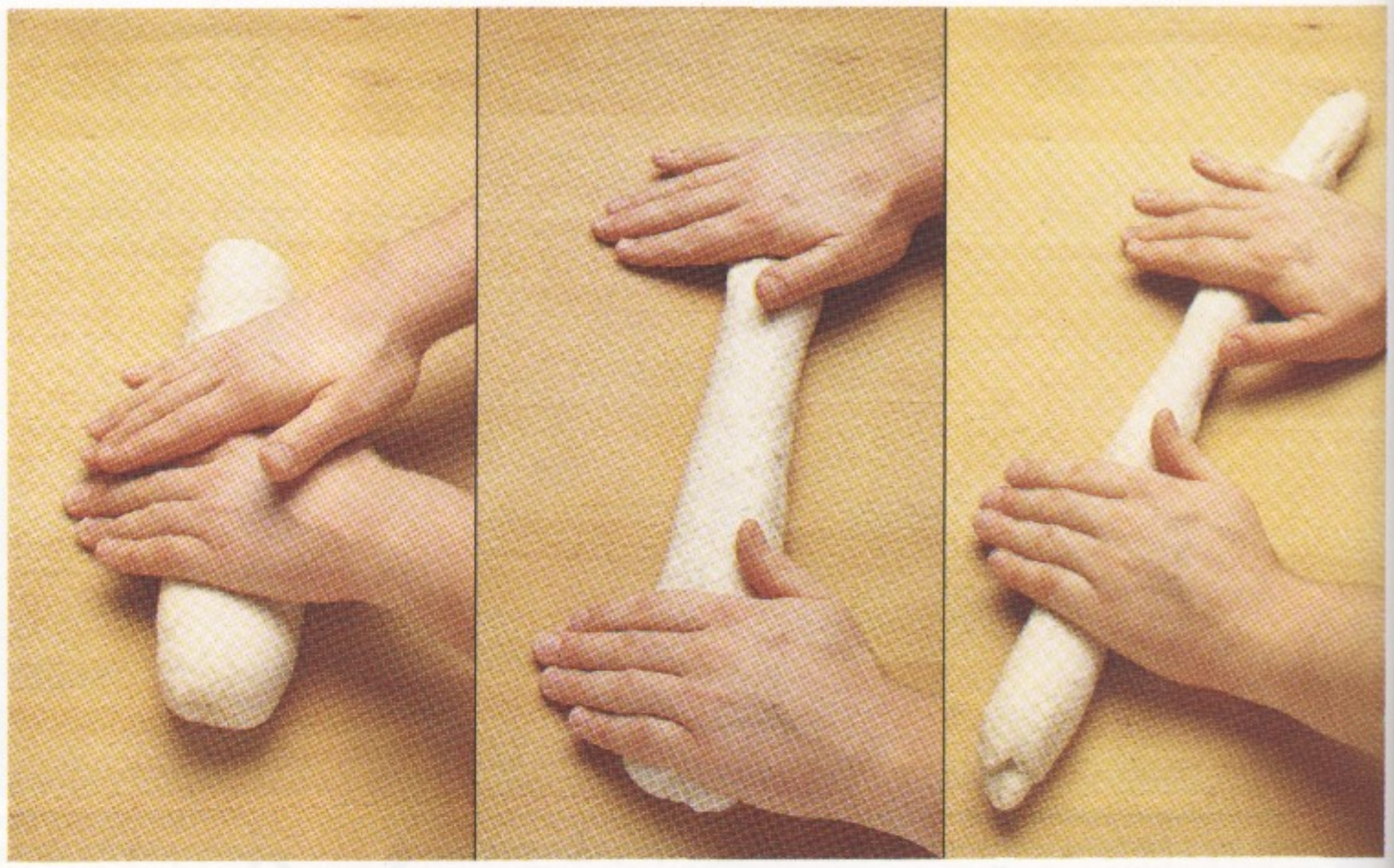
5 **Выпечка и охлаждение булки.** Поставьте булку в предварительно нагретую до 230°С духовку. Выпекайте примерно в течение 40 минут, пока поверхность равномерно не зарумянится и булка не будет издавать глухой звук при постукивании по дну. Переложите булку на проволочную решетку, чтобы она остыла.

ВЫТЯГИВАНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛИННОГО БАТОНА

Путем раскатывания сформованного цилиндра из теста (*стр. 20*) вы можете придать ему удлиненную тонкую форму (*фото справа*), напоминающую классический французский батон. Он может быть любой длины, единственным ограничением является размер вашего противня или духовки.

Как и все основные изделия из теста, эта длинная булка может быть использована для самых различных форм выпечки. Например, если вы очень тонко раскатаете цилиндр, затем аккуратно свернете его спиралью, вы получите булку, имеющую форму тюрбана (*в рамке внизу*). Для получения компактной круглой формы заострите один из концов цилиндра, чтобы он аккуратно лег сбоку булки.

Более сложная форма батона показана на странице 25 в рамке внизу. Поверхность удлиненного цилиндра из теста глубоко надрезается ножницами, и получается шишковатый батон, который легко ломается руками. Батон такой формы получил французское название epi, что означает «пшеничный колосок».



1 **Удлинение теста.** Приготовьте основное тесто (*стр. 14*) и выбейте его в шар. Накройте и оставьте на 10—15 минут, чтобы оно слегка поднялось, затем скатайте его в цилиндр (*стр. 20*). Дайте тесту еще подойти. Затем, прижимая ладонями, катайте его взад и вперед,от середины продвигаясь к краям цилиндра. Если тесто не будет поддаваться, дайте ему отдохнуть 5—10 минут и затем продолжайте катать.

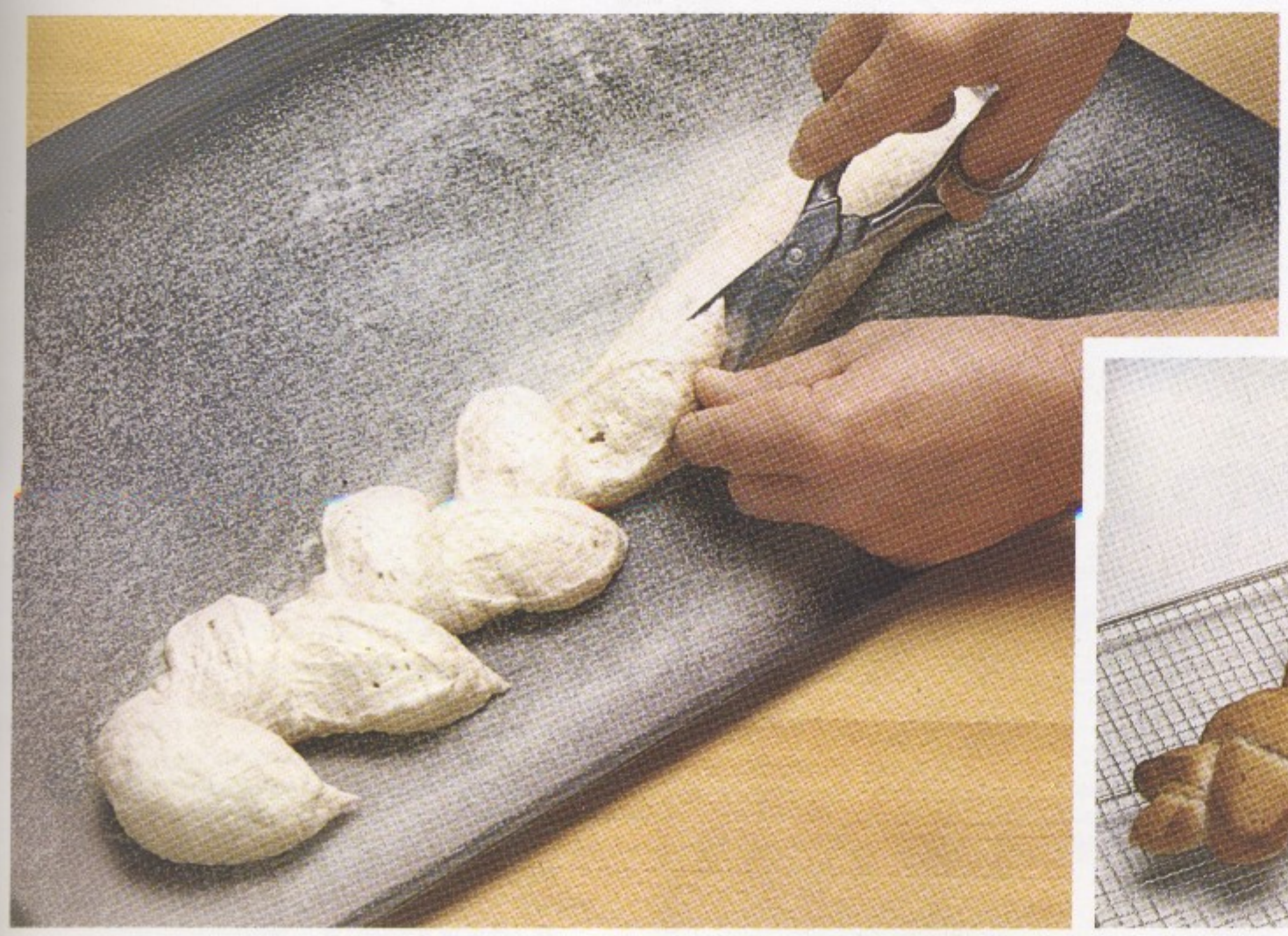
Сворачивание тюрбана

Закручивание теста. Раскатайте цилиндр из теста (*фото 1 вверху*) длиной примерно 75 см. Сверните его спиралью, ладонью заострив свободный конец (слева). Полученную булочку положите на противень и выпекайте в предварительно нагретой до 230 °С духовке в течение 40 минут, затем выложите на металлическую решетку и охладите.

2 **Надрезание теста.** Выложите батон на противень, посыпанный манной крупой, как в данном случае, или смазанный жиром. Держа бритвенное лезвие почти горизонтально, надрежьте поверхность батона: в данном случае сделаны четыре мелких длинных надреза, почти параллельных длине батона и слегка заходящих друг за друга (*вверху*).

3 **Выпечка батона.** Накройте батон и поставьте подходить в теплое место на 45 минут. Выпекайте в предварительно нагретой до 230 °С духовке в течение 45 минут, пока батон хорошо не зарумянится. Снимите его на проволочную сетку и оставьте охлаждаться примерно на час. Перед подачей нарежьте на ломтики или наломайте руками.

Надрезы ножницами для получения шишковатой корочки



Надрезание теста. Раскатайте тонкий цилиндр из теста и положите его на противень, посыпанный манной крупой. Держа ножницы почти горизонтально к поверхности, надрежьте батон, углубляясь примерно на три четверти толщины батона и на расстоянии примерно 5 сантиметров друг от друга. Раскладывайте надрезы в разные стороны (*слева*). Дайте батону подойти, затем выпекайте его в предварительно нагретой до 230°С духовке.

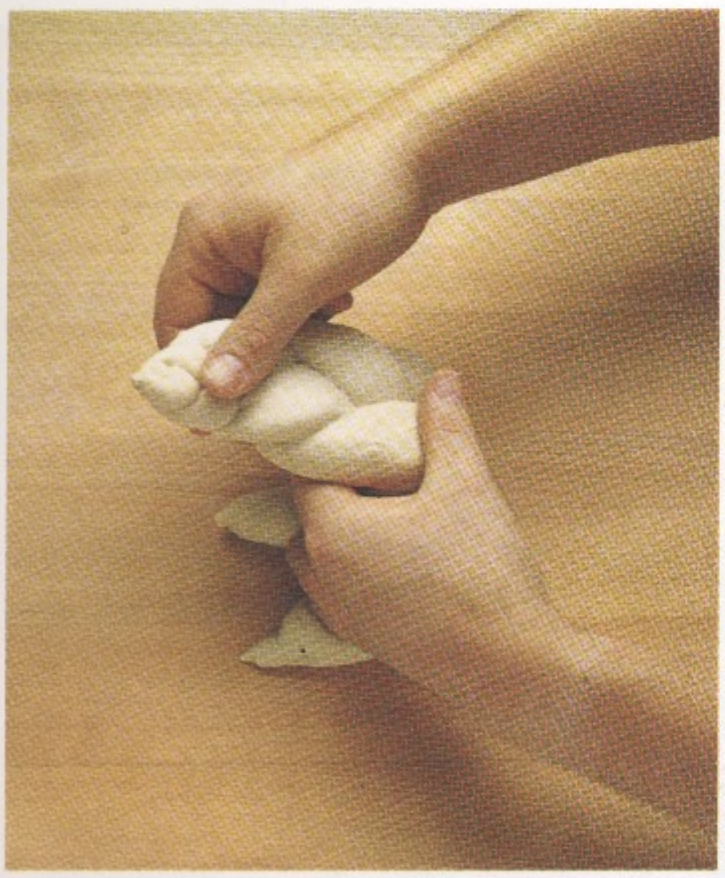
БУЛКА, СПЛЕТЕННАЯ ИЗ ТРЕХ ПОЛОС

Несколько удлиненных полос теста (*фото 1, стр. 24*) могут быть сплетены вместе для получения красивой плетеной булки. Количество полос может быть различным: простейшая плетенка получается из двух полос, а если вы возьмете девять полос, вы получите булку очень замысловатого плетения. В данном случае мы берем три полосы для получения классической плетенки.

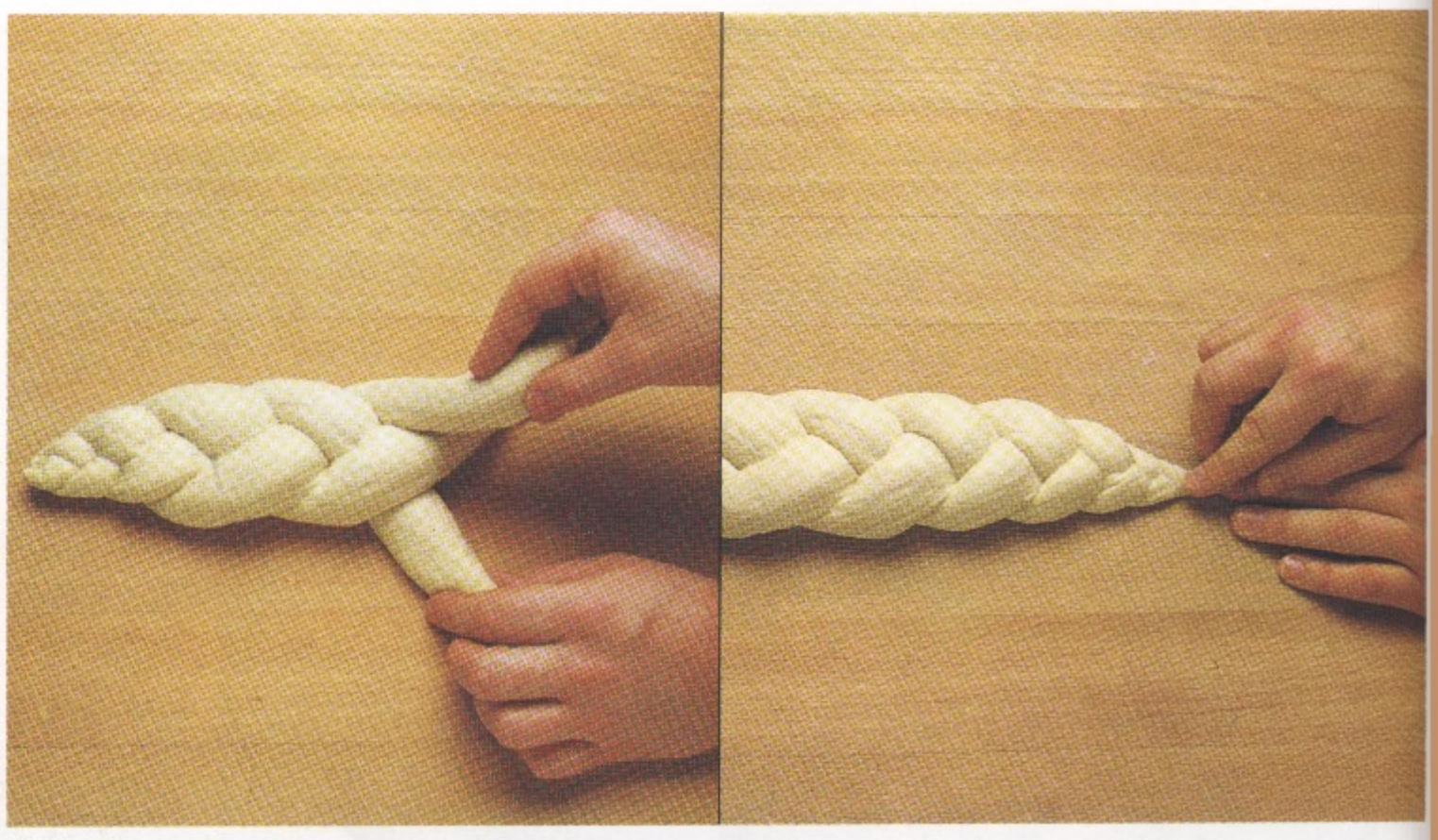
Обычно плетенки приготавливаются из теста несколько более сдобного, чем обычная булка. Для этого в хлебное тесто к сухим компонентам добавляют немного слегка размягченного сливочного масла, а воду частично или полностью заменяют молоком или сливками (*см. в рамке на стр. 27, рецепт на стр. 166*). Для получения более сладкой булки добавляют немного сахара.

Жир делает мякиш более мягким и влажным, а корочку более тонкой и нежной. Чтобы дополнить эти качества вы можете смазать плетенку смесью взбитых яичных желтков и воды, и таким образом поверхность плетенки при выпекании покроется блестящим коричневатым румянцем.

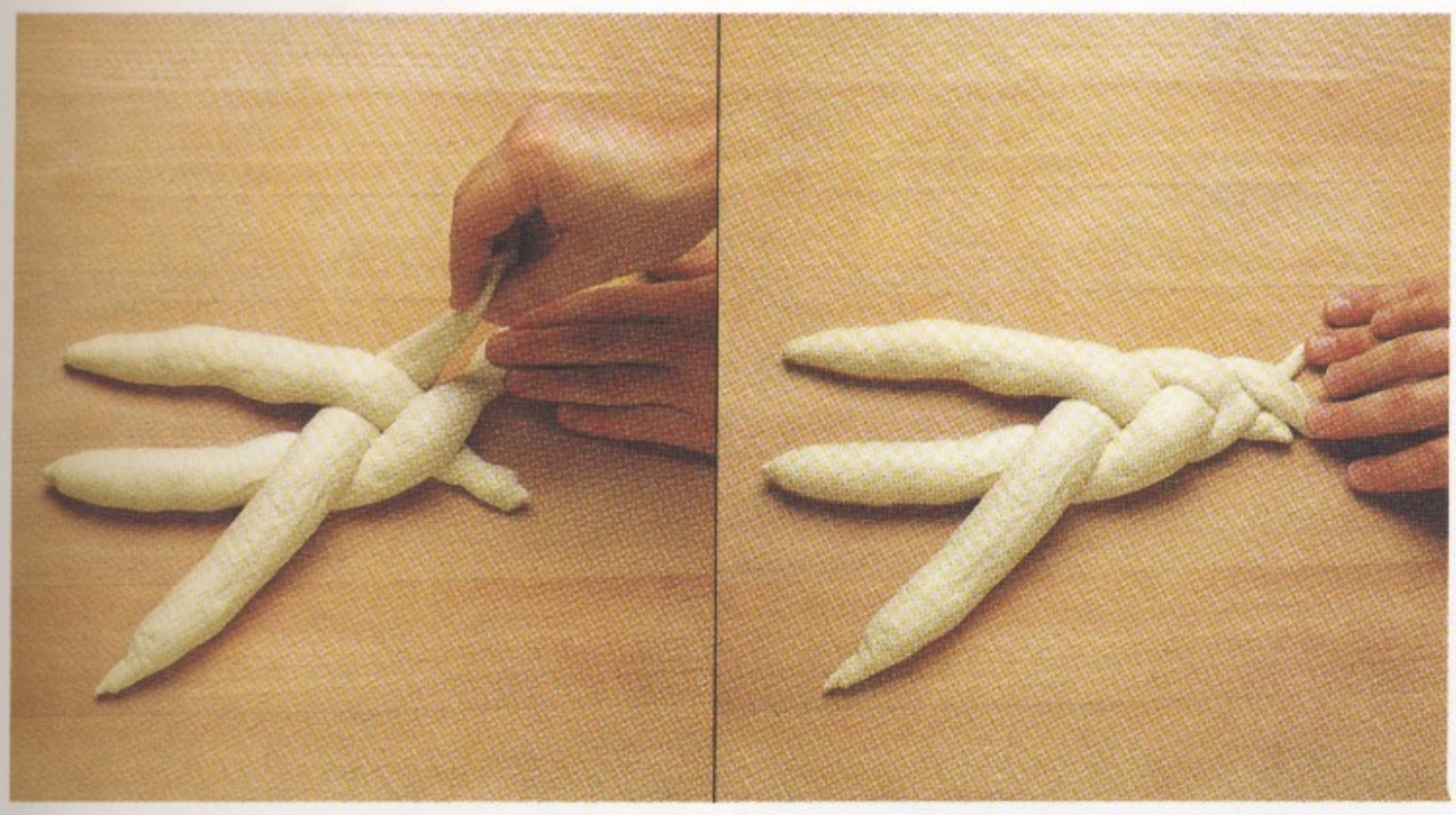
1 **Выкладывание полосок из теста.** Сделайте слегка сдобное тесто (*в рамке вверху справа*) — в данном случае порция для двух плетенок. Выбейте тесто и оставьте его подходить; затем разделите тесто на шесть равных порций. Накройте и отложите в сторону три порции. Три другие раскатайте в длинные пряди (*стр. 24*) и заострите их кончики (*стр. 22*). Начните плетение, положив одну полоску из теста на рабочую поверхность, а другую поперек нее в середину. Третью полоску положите поперек первых двух (*наверху*).



3 **Переворачивание плетенки.** Когда закончите плести половину булки, поднимите сплетенный конец, переверните его верхом вниз и положите незаплетенными полосками лицом к себе (*вверху*).

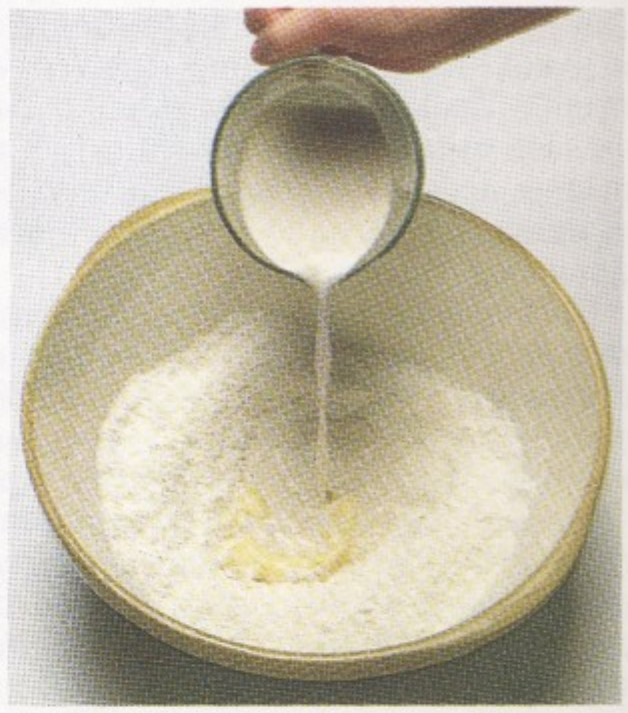


4 **Окончание плетения.** Таким же образом, как и первую, заплетите вторую половину булки. Затем из трех оставшихся кусочков теста сплетите вторую булку. Положите обе булки на значительном расстоянии друг от друга на смазанный жиром или посыпанный мукой противень и оставьте их в теплом месте, предварительно накрыв влажной тканью. Когда они увеличатся в объеме примерно вдвое, выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 230°C.

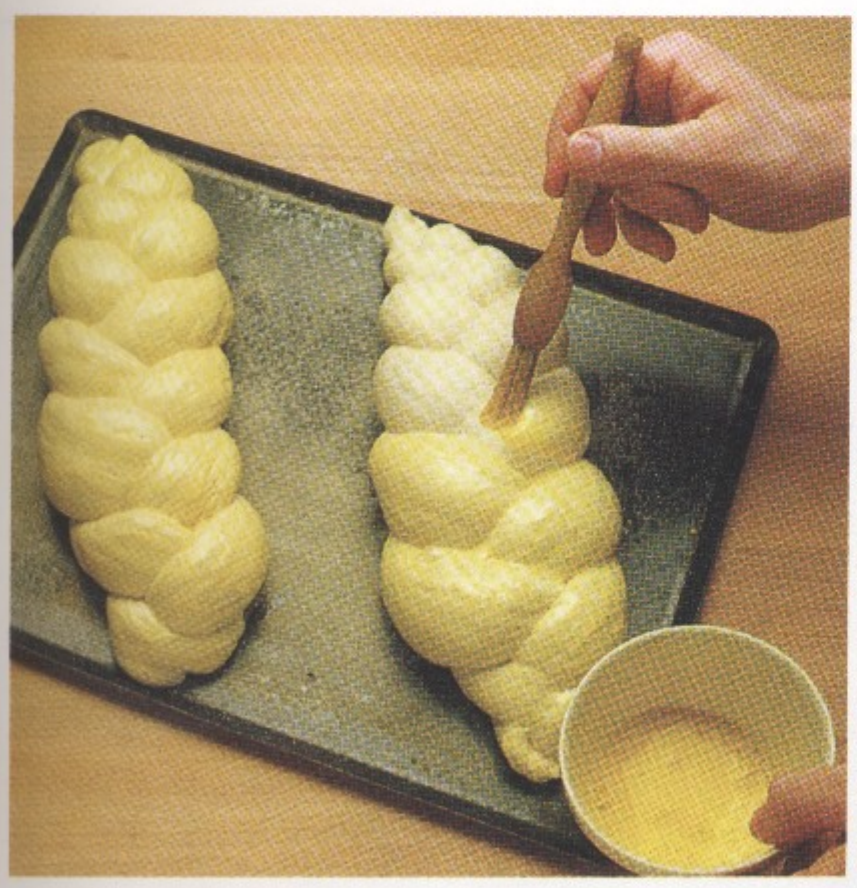


2 **Плетение первой булки.** Начиная с середины и двигаясь по направлению к себе, перекиньте первую полоску на третью, а затем вторую на первую (*вверху слева*); теперь перекиньте третью через вторую. В таком порядки продолжайте плести все три полоски. Чтобы сделать кончики острыми для красивого завершения плетенки, по мере плетения слегка вытягивайте кончики полосок. Дойдя до конца плетения, прижмите кончики к рабочей поверхности (*вверху справа*), завершая форму.

Легкое сдабривание



Добавление сливочного масла и молока. Положите муку и соль в миску и добавьте небольшие кусочки размягченного сливочного масла. Распустите дрожжи в теплом молоке и вылейте смесь в миску (*вверху*). Все хорошо смешайте и приготовьте тесто обычным путем (*стр. 14*).



5 **Смазывание плетенок.** Смажьте поверхность каждой подошедшей плетенки смесью взбитых желтков с водой (*вверху*). Поставьте противень в духовку и выпекайте примерно в течение 40 минут, пока они хорошо не зарумянятся и не будут издавать гулкий звук при постукивании по дну. Выложите плетенки на металлическую решетку, чтобы они остыли (*справа*). Перед подачей нарежьте ломтиками или наломайте руками.

УПЛОЩЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НЕОБЫЧНОГО ЭФФЕКТА

Плоские хлебные изделия, полученные в результате раскатывания подошедшего теста скалкой или растягивания его руками, могут варьироваться по размеру от маленьких полых внутри лепешек до больших. Так как эти хлеба тонко раскатаны, они выпекаются очень быстро, но варьируя время выпечки их можно делать мягкими и легко жующимися или по желанию сухими и хрустящими.

Средне-Восточные питты (*справа*), приготовленные из теста с добавлением растительного масла (*рецепт на стр. 166*), выпекаются в очень горячей духовке; высокая температура способствует быстрому подъему плоского теста, в результате чего внутри образуется полость, которую можно смазывать сливочным маслом или заполнять мясным или сырным фаршем или салатом. Для выпечки мягкой питты требуется всего 10 минут, для получения более хрустящего хлеба — почти вдвое больше времени.

Для получения очень хрустящей корочки следует разрезать большую лепешку на полосы (*фото 2 внизу*). При выпечке в умеренно горячей духовке в течение примерно 35 минут вы получите хлеб с толстой, хорошо прожаренной коркой.

Питты: мягкие карманы для начинки

1 **Раскатывание теста.** Приготовьте основное тесто с добавлением оливкового масла, выбейте его и дайте подойти. Разделите тесто на небольшие кусочки и скатайте из них шарики (*стр. 30*). Скалкой или руками раскатайте шарики в овальные или круглые лепешки толщиной примерно 5 мм. Переложите их на посыпанный мукой поднос или решетку, накройте и дайте подойти в течение 20 минут.

2 **Выпекание теста.** Слегка смажьте растительным маслом пирожковый лист и поместите в предварительно нагретую до самой высокой температуры духовку на 10 минут. Выньте нагретые листы из духовки и положите на них подошедшие лепешки. Поставьте обратно в духовку.

Глубокие надрезы для получения хорошо прожаренной корки

1 **Раскатывание теста.** Приготовьте основное тесто и выбейте его (*стр. 15*). Дайте тесту подойти, затем сделайте из него шар и переложите на посыпанную мукой рабочую поверхность. Скалкой раскатайте в большую лепешку толщиной примерно 5 мм. Если тесто слишком упруго и плохо раскатывается, накройте его и дайте отдохнуть в течение 5—10 минут, а затем продолжайте раскатывать до нужной толщины.

2 **Надрезание теста.** Острым ножом сделайте в лепешках несколько глубоких сквозных надрезов, не доходя до краев теста по 2,5 см. (*вверху*). Для получения большой поверхности прожаренной корки следует делать надрезы не далее 4 см друг от друга.

3 **Подача хлебных изделий на стол.** Через 10 минут — когда лепешки подойдут — выньте их из духовки. Если предпочитаете, чтобы они получились более хрустящими, подержите их в духовке еще 5—10 минут. Подавайте теплыми в корзиночке, выстланной салфеткой (*справа*). Руками разломайте лепешку пополам и, если желаете, можете заполнить карман, имеющийся в лепешке, любой начинкой.

3 **Подготовка теста для выпечки.** Посыпьте противень манной крупой или, как здесь, смажьте растительным маслом. Чтобы переложить большой кусок теста на противень, не порвав его, заверните один конец теста вокруг руки, а другой конец возьмите пальцами и быстро переложите на противень (*вверху*). Аккуратно разложите хлеб на противне, немного растянув его, чтобы раскрыть разрезы.

4 **Подача хлеба на стол.** Накройте тесто тканью и оставьте минут на 20, чтобы оно слегка подошло. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 230°C в течение примерно 35 минут, пока оно не приобретет золотисто-коричневый цвет. Если через 25 минут вы заметите, что тесто румянится слишком быстро, убавьте жар до 190°C. Остудите хлеб на металлической решетке. Перед подачей наломайте его на куски руками.

БУЛОЧКИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разделив тесто на маленькие кусочки, которыми легко манипулировать, можно легко и быстро сделать много различных булочек. Техника приготовления пяти видов мелких хлебных изделий — булочки в форме листка клевера, круглые булочки, сигарообразные булочки, булочки-узелки (жаворонки), и булочки Паркер-хаус — показана на фото справа и на стр. 32—33.

Эти булочки прекрасно готовятся из основного хлебного теста. Однако для получения более мягкой корочки и более сдобного вкуса их чаще всего приготавливают из теста с добавлением молока и сливочного масла. (*в рамке на стр. 27, рецепт на стр. 166*). Поверхность булочек может быть украшена надрезами, глазировкой и семечками.

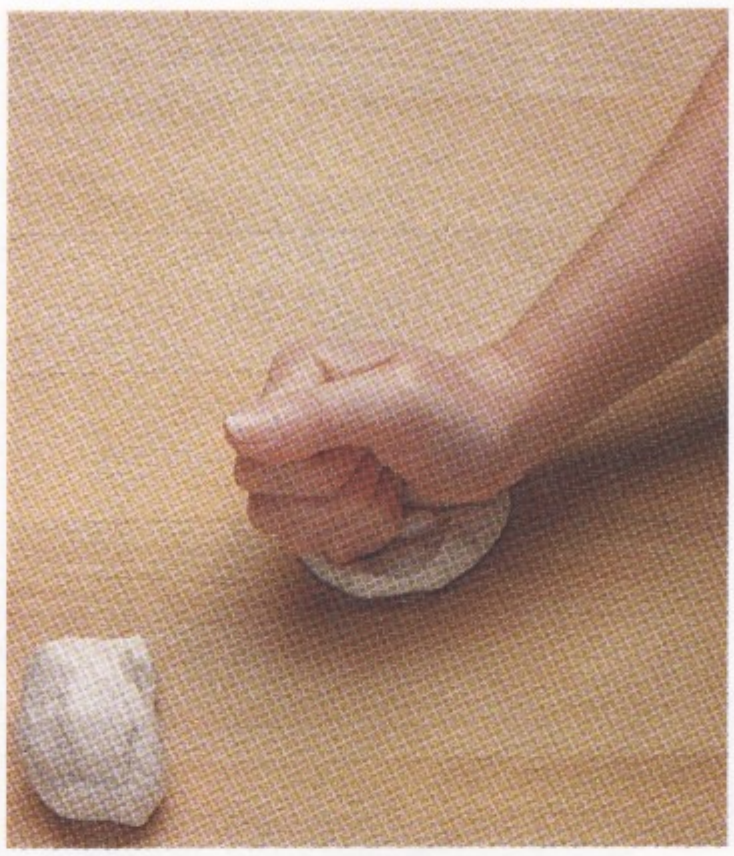
Основная круглая форма булочек получается в результате катания плоского кусочка теста согнутой ладонью, пока оно не образует круглый шарик (*на фото справа*). Образовавшиеся в результате катания шарики можно использовать поразному для получения более мягкой корочки. Их можно смазать взбитым яйцом или посыпать семечками.

Булочки в виде клеверного листка получаются при соединении вместе шариков в виде треугольника (*справа снизу*). Такие шарики получаются даже проще, чем круглые булочки: они просто выдавливаются из большого куска теста через отверстие, образуемое между большим и указательным пальцами одной ладони. Перед выпечкой такие булочки смазываются яйцом и посыпаются семечками или смазываются растопленным сливочным маслом.

Булочки в форме сигары получаются при катании ладонью взад и вперед маленьких шариков теста. Булочки-узелки образуются из цилиндриков достаточной длины, чтобы связать их в узелки.

Булочки Паркер-хаус — которые впервые появились в известной бостонской гостинице — делаются из плоских круглых кусочков теста, смазанных сливочным маслом и сложенных полукругом. При выпечке они сохраняют форму и имеют вкусную масляную корочку.

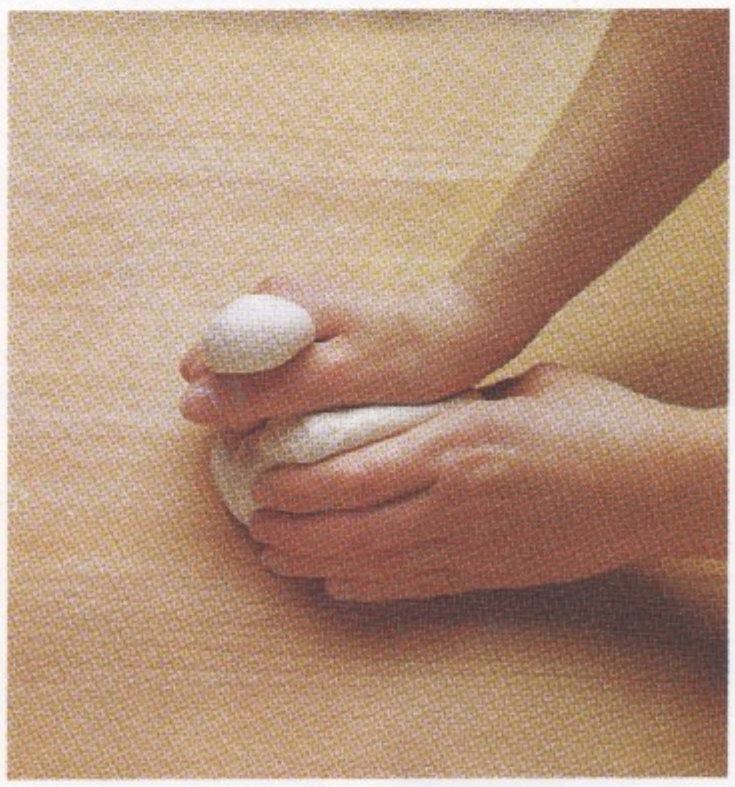
Простые шарики, сформированные ладонью



1 **Удаление воздуха.** Приготовьте и взбейте тесто со сливочным маслом и молоком (*в рамке на стр. 27*), дайте ему подойти, затем нарежьте тесто маленькими кусочками, каждый весом примерно 60 г. Чтобы избавиться от лишнего воздуха, подавите несколько раз сжатым кулаком на каждый кусочек теста (*вверху*).

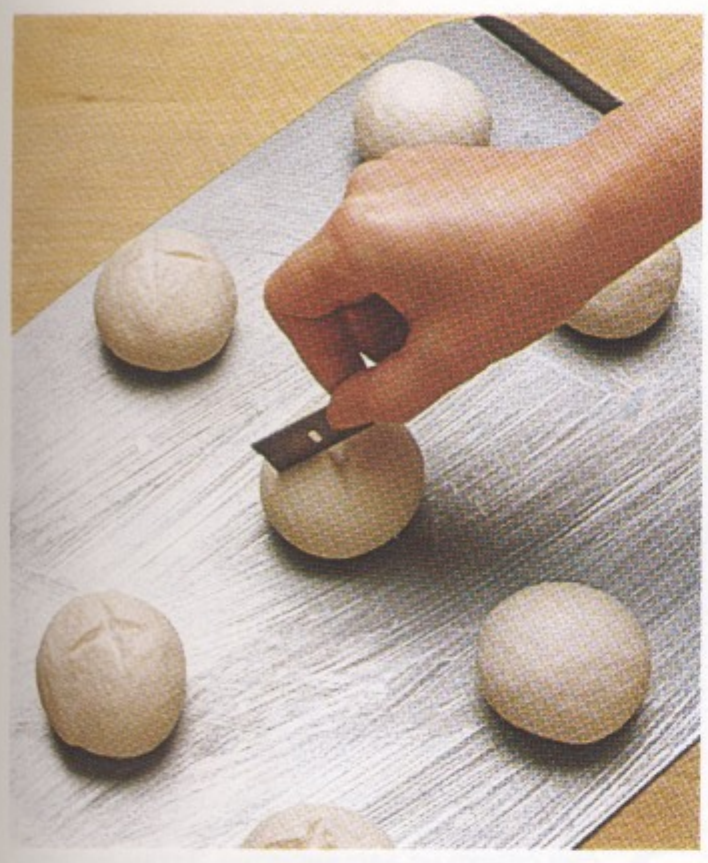
2 **Придание тесту формы.** Для придания тесту необходимой формы прикройте его слегка согнутой ладонью и катайте до тех пор, пока тесто не соберется в круглый шарик. Повторите движения с каждым кусочком теста.

Соединение маленьких шариков из теста



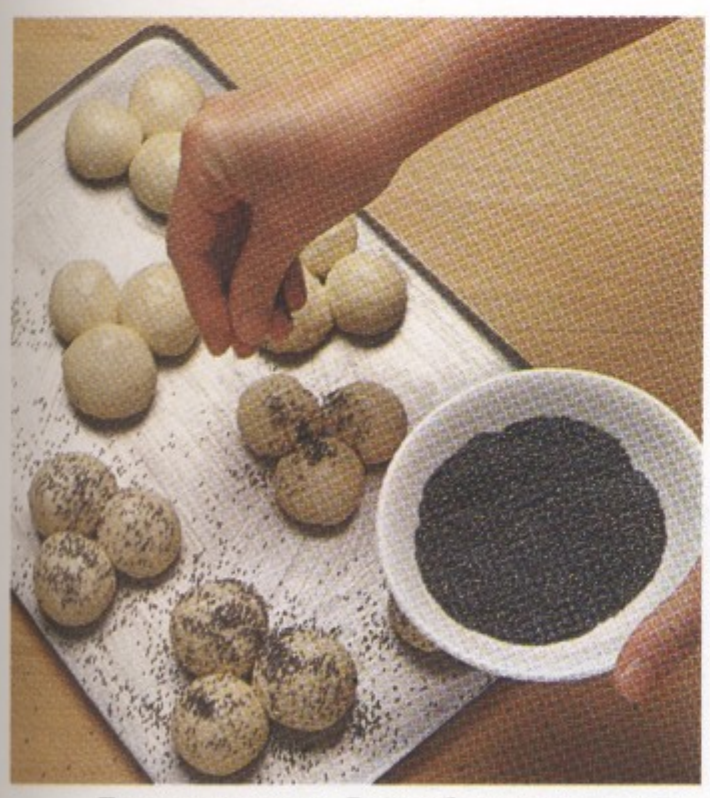
1 **Получение из теста необходимой формы.** Смешайте и выбейте тесто с молоком и сливочным маслом; дайте ему подойти и выбейте его в шар (*стр. 15*). Для получения отдельных шариков выжимайте кусочки теста размером с грецкий орех между большим и указательным пальцами ладони (*вверху*).

2 **Сборка булочек.** Смажьте пирожковый лист сливочным маслом. На значительном расстоянии друг от друга выложите на противень шарики из теста группками по три штуки, чтобы образовался клеверный листок. Накройте влажной тканью.



3 **Надрезание теста.** Положите шарики из теста на значительном расстоянии друг от друга на смазанный жиром или посыпанный мукой пирожковый лист. С помощью бритвенного лезвия надрежьте неглубоко поверхность каждого шарика в виде крестика. Накройте их влажной тканью и оставьте на 25 минут подходить, пока они не удвоятся в объеме.

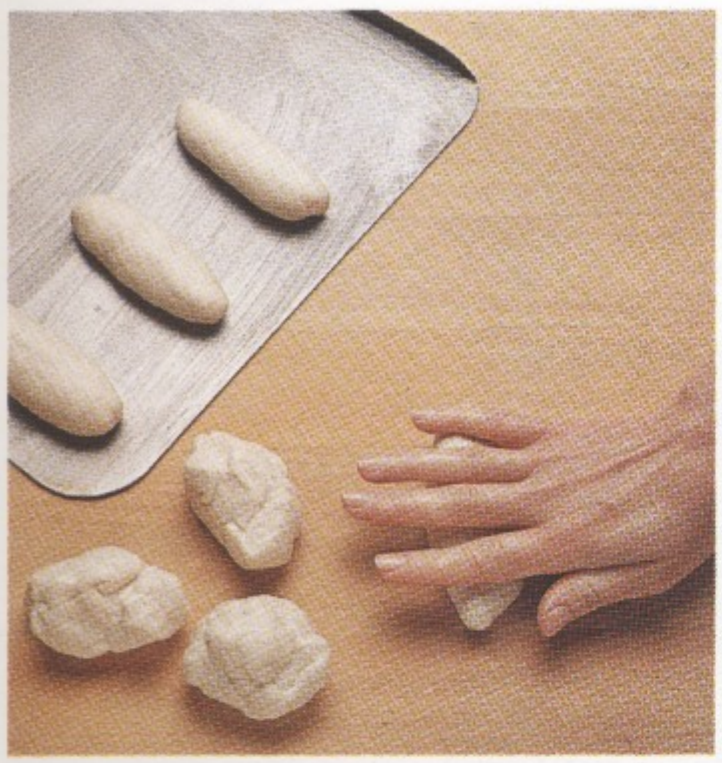
4 **Выпечка булочек.** Предварительно нагрейте духовку до 230°С. Чтобы у булочек получилась твердая поджаристая корочка, перед тем, как ставить противень в духовку, смажьте булочки подсоленной водой. Выпекайте их минут 25, пока они как следует не зарумянятся. Затем переложите их на проволочную сетку, чтобы остудить перед подачей.



3 **Посыпка маком.** Дайте булочкам подойти, пока они не увеличатся в объеме вдвое, примерно 25 минут. Смажьте их смесью хорошо взбитого яйца и небольшого количества воды. Щедро посыпьте смазанные булочки маком (*вверху*).

4 **Выпечка булочек.** Предварительно нагрейте духовку до 230°С. Выпекайте булочки примерно в течение 25 минут, пока корочка не станет блестящей и хорошо подрумяненной (*вверху*). Переложите выпеченные булочки на проволочную решетку, чтобы остудить перед подачей.

Булочки-сигары



1 **Придание тесту формы.** Приготовьте тесто со сливочным маслом и молоком, дайте ему подойти и разделите на маленькие равные порции — в данном случае около 60 г. Из каждого кусочка скатайте шарик (*стр. 30, фото 1 и 2 вверху*). Чтобы придать шарику форму короткой широкой сигары, следует покатать его пальцами несколько раз взад-вперед (*вверху*). Положите сигарообразные булочки на значительном расстоянии друг от друга на смазанный жиром пирожковый лист.

2 **Посыпка мукой.** Бритвенным лезвием сделайте мелкие надрезы вдоль каждой булочки. Накройте булочки влажной тканью и пусть расстаиваются минут 25. Для получения крапчатой корочки, слегка присыпьте их мукой.

3 **Выпечка булочек.** Нагрейте духовку до 230°C. Выпекайте булочки минут 25, пока они слегка не зарумянятся. Затем переложите их на решетку, чтобы остудить перед подачей (*вверху*).

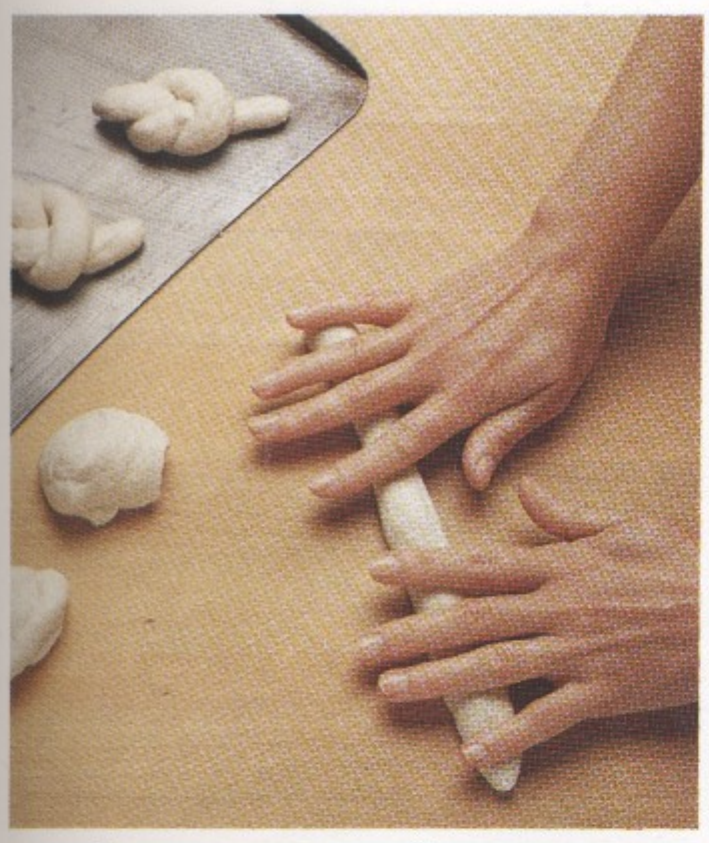
Булочки Паркер-хаус: складывание для получения двойной корочки

1 **Нарезание форм.** Приготовьте и выбейте тесто с молоком и сливочным маслом и дайте ему подойти, пока оно не удвоится в объеме. Выбейте тесто в шар. Скалкой раскатайте его в лепешку толщиной 1 см. Присыпьте мукой кольцо для резки теста диаметром 9 см, нарежьте тесто на кружки (*вверху*).

2 **Надрезание кружков.** Соберите обрезки теста, сомните их в комок, раскатайте опять и нарежьте еще кружков. Смажьте поверхность каждого кружка растопленным сливочным маслом и наметьте тупой стороной ножа по диаметру круга линию сгиба (*вверху*).

3 **Складывание кружков.** Сложите каждый кружок теста пополам по намеченной линии сгиба (*вверху*). Положите сложенные булочки на пирожковый лист на значительном расстоянии друг от друга, затем накройте их влажным полотенцем.

Узелки — связывание длинных полосок теста



1 **Раскатывание теста.** Приготовьте тесто со сливочным маслом и молоком. Разделите его на равные порции. Равномерно надавливая обеими руками, скатайте, двигая тесто взад-вперед, полоску длиной 30—40 см и толщиной около 1 см. Раскатайте каждую порцию в такую полоску.

2 **Завязывание узелков.** Завяжите из каждой полоски теста свободный узелок (*вверху*). Положите завязанные узелками булочки на смазанный жиром лист для выпечки, накройте их влажной тканью и дайте подойти, пока они не удвоятся в объеме — примерно 25 минут.

3 **Выпечка узелков.** Смажьте булочки смесью яйца и воды. Нагрейте духовку до 230°C. Выпекайте булочки в нагретой духовке примерно 25 минут, пока они не зарумянятся равномерно. Перед подачей остудите их на решетке.

4 **Смазывание булочек.** Дайте булочкам подойти примерно минут 25. Чтобы поверхность получилась матовой, смажьте верх подошедших булочек растопленным сливочным маслом (*вверху*). Нагрейте духовку до 230°C.

5 **Охлаждение булочек.** Выпекайте булочки Паркер-хаус в течение 25 минут, пока они хорошенько не зарумянятся. Затем переложите их на металлическую решетку (*вверху*) для охлаждения перед подачей.

ТОНКИЕ ХРУСТЯЩИЕ ПОЛОСКИ

Самые хрустящие хлебцы получаются из длинных полосок теста, раскатанных так тонко, что после выпечки получается больше корки, чем мякиша. Полоскам может быть придана самая различная форма: например, их можно связать в претцели (*справа*) или скрутить в хлебные палочки (*на стр. 35 внизу*).

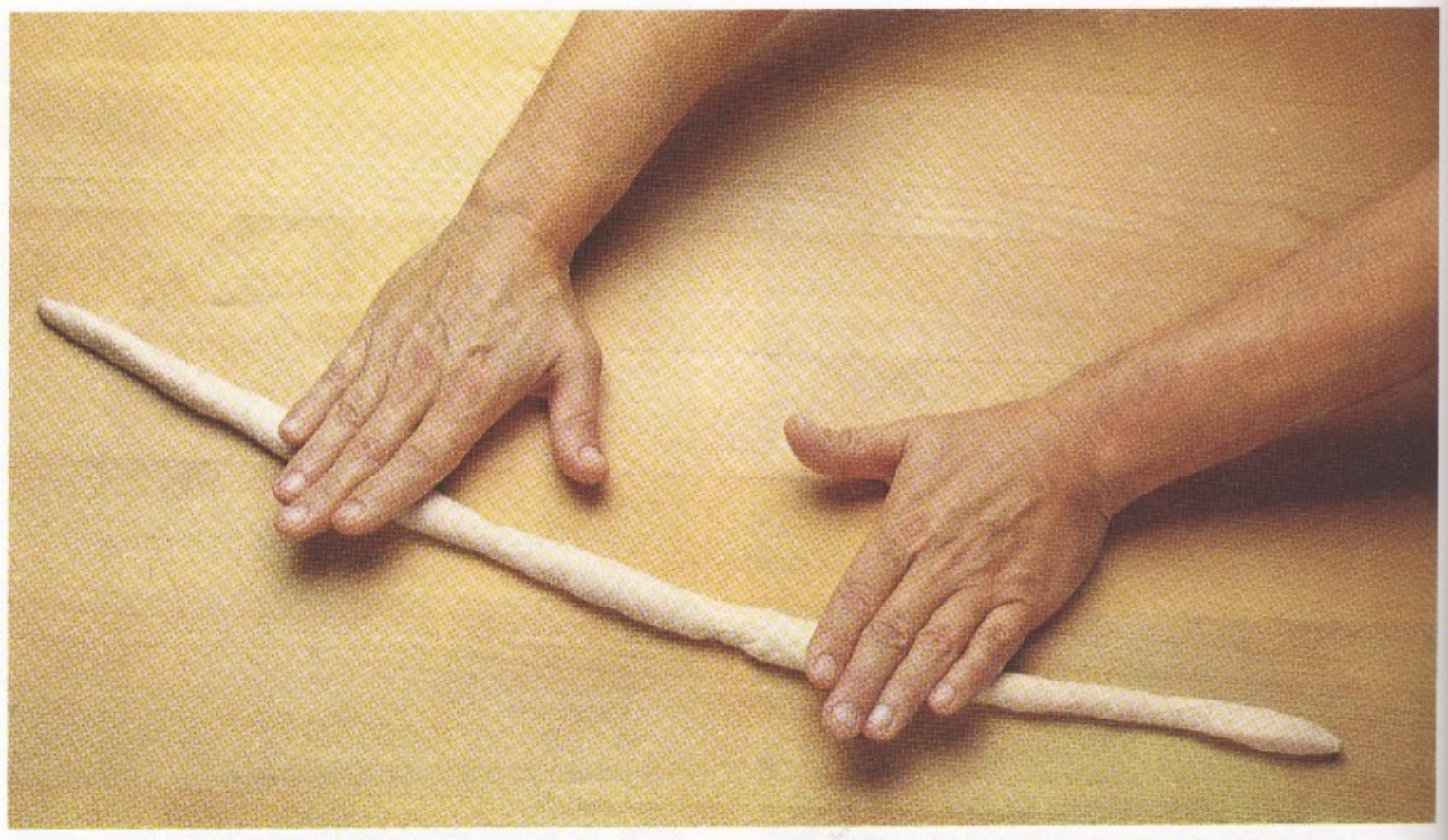
Главной особенностью такого хлеба является толстая корка и плотная текстура. Их приготовление отличается от приготовления обычных хлебных изделий: подобные хлебцы выпекаются сразу же после формовки. Без расстойки перед выпечкой у них будет более плотная мякоть. Чтобы мякоть была пышнее, дайте готовым изделиям перед выпечкой немного подойти — минут 10.

Традиционно полоски теста, используемые для приготовления претцелей, раскатываются из маленьких шариков медленно и постепенно (*фото 1 справа*). Излишнее воздействие на тесто может повлиять на его клейковину. Если полоски слишком эластичные или рвутся, дайте им минут 5—10 отдохнуть, предварительно накрыв тканью.

Получить полоски можно более быстрым способом, нарезав их из плоского теста. Полученные плоские полоски можно использовать для приготовления претцелей; однако чаще всего их скручивают в хлебные палочки (*на стр. 35 фото 2 внизу*).

Какова бы ни была их форма, мелкие тонкие хлебные изделия перед выпечкой обычно посыпаются крупной солью или семенами тмина, фенхеля.

Претцели: быстро подошедшие свободно завязанные узелки



1 **Раскатывание теста.** Смешайте и выбейте основное хлебное тесто и дайте ему подойти (*стр. 14*). Нарежьте тесто на маленькие кусочки, весом примерно 100 г каждый. Из кусочка сделайте шарик, затем овал. Катайте каждый овал пальцами взад и вперед (*вверху*), передвигая их по всей длине полоски, чтобы сохранить одинаковую толщину, пока не получите полоску толщиной около 1 см и длиной 60 см.

4 **Выпечка и подача на стол.** Выпекайте претцели в предварительно нагретой до 230°С духовке в течение 15 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Переложите их для охлаждения на металлическую решетку, подавайте их теплыми или холодными.

2 **Придание тесту определенной формы.** Смажьте лист сливочным маслом или посыпьте его манной крупой. Для получения претцеля положите полоску теста в виде подковы концами к себе. Возьмите концы и дважды скрестите их, положив оба конца на образовавшуюся из теста петлю (*вверху*). Переложите претцель на лист.

3 **Украшение теста.** Для получения претцелей с более пышным мякишем накройте их и оставьте подходить на 10 минут. Для украшения смажьте аккуратно каждую часть теста взбитым с небольшим количеством воды яйцом. Посыпьте претцели солью грубого помола (*вверху*). И если вам нравится, то добавьте небольшое количество ароматических семян типа тмина.

Палочки: нарезанные полосками и скрученные

1 **Нарезание полосок из теста.** Смешайте ингредиенты и взбейте основное хлебное тесто. Дайте ему подойти и сделайте из него шар (*стр. 14—15*). Переложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и с помощью скалки придайте ему плоскую удлиненную форму шириной примерно 22 см и толщиной 1 см. Длинным острым ножом нарежьте тесто поперек на полоски по 1 см (*вверху*).

2 **Скручивание полосок.** Посыпьте рабочую поверхность крупной солью. Положите полоску поверх соли. Делайте ладонями одновременные движения в разные стороны: одной вперед, другой назад, чтобы полоска скрутилась и покрылась солью (*вверху*). Проделайте то же самое с остальными полосками. Переложите их на смазанный сливочным маслом лист.

3 **Выпечка и подача на стол.** Выпекайте палочки в предварительно нагретой до 230°С духовке 10—15 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Затем переложите их на металлическую решетку и подавайте на стол по желанию горячими или холодными (*вверху*).

ВЫПЕЧКА ИЗДЕЛИЙ В ОТКРЫТЫХ ИЛИ ЗАКРЫТЫХ ФОРМАХ

Выпекая хлебные изделия в жестяных открытых или закрытых формах, вы можете четко контролировать их внешний вид. Этим способом можно выпекать как простое, так и усложненное тесто. Форма особенно важна для очень мягкого или взбитого теста.

Формы, используемые в случаях, показанных на фото справа, предназначены специально для выпечки хлеба. Открытая прямоугольная жестяная форма (*фото вверху*) строго ограничивает дно и бока булки, в то же время тесто поднимается свободно и сверху образуется корочка. Хлебная форма, в которой тесто ограничено со всех сторон — цилиндр на фото внизу, — не позволяет тесту полностью подходить во время выпечки. В результате получается булка с плотным мякишем и с бледной, мягкой и тонкой коркой.

Формами могут также служить различные кухонные посудины, их можно использовать для любого теста, как показано на фото на страницах 38—39. Например, широкая жестяная форма для выпечки торта служит прекрасным контейнером, куда помещаются маленькие булочки, которые во время расстойки и выпечки соединятся, образуя одну большую булку типа ромашки, или глиняная миска, которую можно использовать для выпечки очень густого теста (*рецепт на стр. 95*).

Чтобы тесто приняло форму емкости, в которой выпекается, выкладывайте его перед окончательной расстойкой. Емкость должна быть вдвое больше неподошедшего теста. Если вы в течение 5 минут прогреете ее в духовке, то тесто поднимется быстрее.

Сразу же после выпечки хлеб надо выложить из формы на металлическую решетку, чтобы он остыл. Если его оставить в форме, то пар соберется вокруг булки и корочка будет мягкой. Чтобы корочка у булки в форме была более хрустящей, рекомендуется минут через 30 пребывания в духовке вынуть хлеб из контейнера и положить его обратно в духовку, чтобы закончить выпечку.

Открытый контейнер для получения хрустящего верха

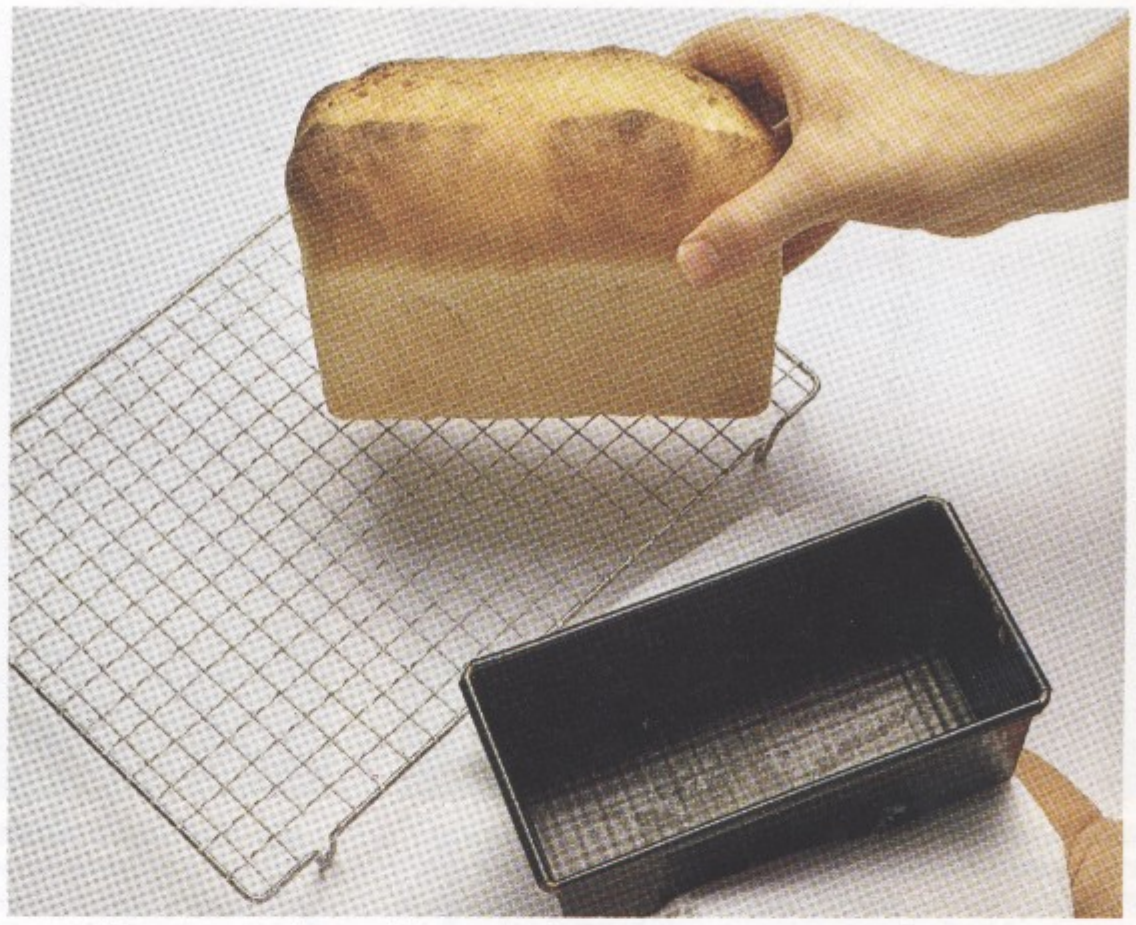
1 **Смазывание жестяной формы.** Замесите основное тесто (*стр. 14*), выбейте его, накройте и дайте подойти. Хорошенечко смажьте форму сливочным или растительным маслом: в этом случае тесто не будет приставать к стенкам формы.

2 **Придание тесту формы.** Когда тесто увеличится в объеме вдвое, сбейте из него шар, затем из шара раскатайте цилиндр (*стр. 20*) той же длины, что и форма. Положите в форму (*вверху*).

Закрытая форма для получения плотного мякиша

1 **Укладка теста в форму.** Приготовьте тесто с добавлением небольшого количества сливочного масла и молока (*стр. 27 в рамке*) или, если предпочитаете, основное тесто (*стр. 14*), выбейте его, накройте и оставьте подходить. Придайте подошедшему тесту форму удлиненного цилиндра (*стр. 24*) той же длины, что и форма. Смажьте обе половинки формы размягченным сливочным маслом и положите туда тесто.

3 **Надрезание теста.** Накройте форму тканью и оставьте тесто подходить минут на 40, пока оно не поднимется выше края формы. Бритвенным лезвием сделайте надрез вдоль булки глубиной 5 мм.



4 **Выпекание булки.** Поставьте форму в духовку, предварительно нагретую до 230°С. Через 40 минут, когда верх булки хорошо зарумянится, выньте форму из духовки и, держа в одной руке ткань, выложите на нее булку. Суставами пальцев другой руки постучите по низу булки, проверяя ее готовность. Если раздастся гулкий звук, булка готова. Если же звук будет глухим, то допеките булку в духовке еще в течение 10—15 минут и еще раз проверьте готовность. Готовую булку переложите на проволочную решетку, чтобы она остыла перед подачей.

2 **Расстойка теста.** Закройте крышку формы и поставьте тесто в теплое место подходить. Минут через 40 проверьте тесто пальцем. Если вмятина сохраняется, тесто достаточно поднялось и готово к выпечке.

3 **Выпечка и нарезка.** Плотно закройте крышку формы и поставьте в духовку, предварительно нагретую до 230°С. Выпекайте примерно минут 40. Затем выньте форму из духовки, откройте ее и вывалите булку на проволочную сетку. Через 3—4 часа булку можно есть.

Булочки, выпеченные кучкой (ромашка)

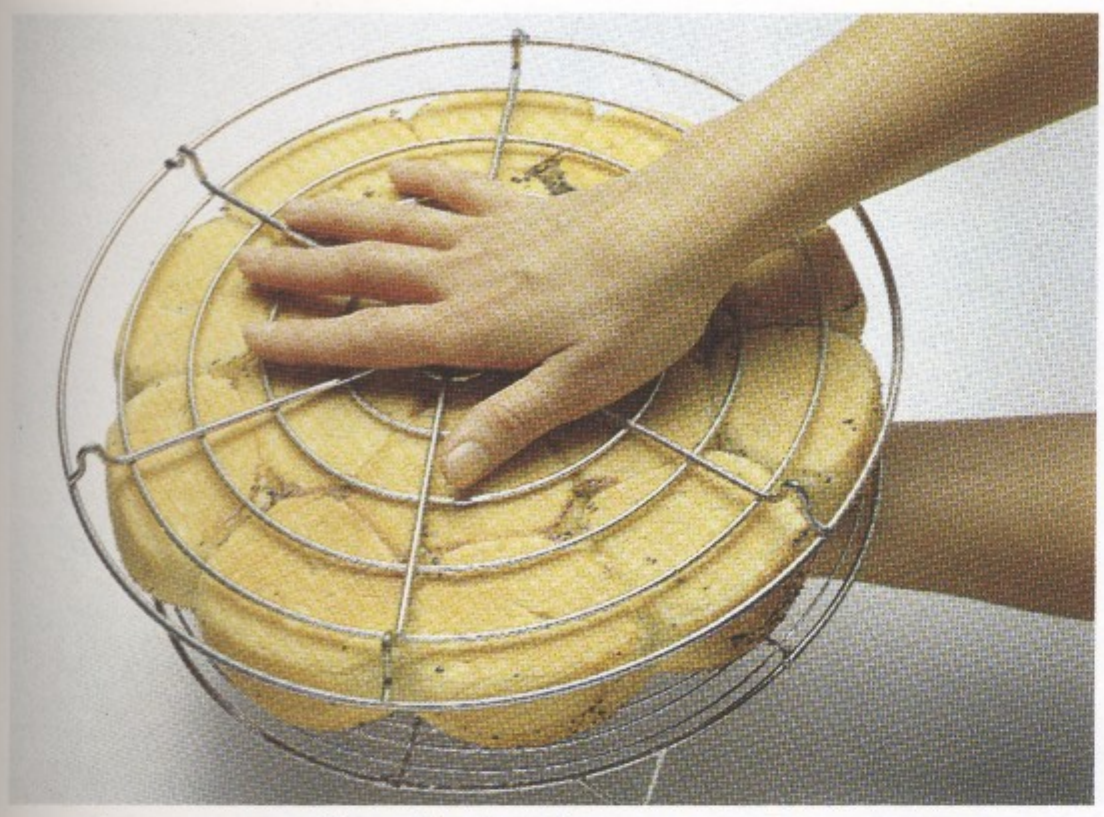
1 **Заполнение формы.** Приготовьте основное тесто с добавлением, по желанию, сливочного масла и молока (*стр. 27 в рамке*). Выбейте тесто, накройте и оставьте подходить. Из подошедшего теста приготовьте маленькие шарики (*стр. 30*). Смажьте внутреннюю поверхность круглой формы для кекса размягченным сливочным маслом. Равномерно разложите булочки в форме на расстоянии 1 см друг от друга. Накройте форму тканью и поставьте в теплое место минут на 30 на расстойку.

2 **Выпечка хлеба.** Кисточкой смажьте булочки смесью взбитого яйца и воды, по желанию посыпьте их маком. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 230°С, примерно 40 минут. Затем выньте форму из духовки. Положив ткань на руку, поддержите дно формы, одновременно накройте верх металлической решеткой (*вверху*).

Булка из непросеянной муки, выпеченная в глиняной посуде

1 **Выкладывание теста в форму.** Приготовьте очень густое тесто из непросеянной муки (*рецепт на стр. 95*). Смажьте внутреннюю часть формы — в данном случае огнеупорная, покрытая глазурью глиняная миска — размягченным сливочным маслом. Рукой выложите тесто в миску.

2 **Разравнивание теста.** Хорошенько рукой уплотните тесто, чтобы заполнить форму, поверхность разгладьте как можно ровнее. Накройте тканью и поставьте в теплое место.



3 **Вынимание хлеба из формы.** Плотно прижимая решетку, переверните форму таким образом, чтобы хлеб оказался на решетке. Снимите форму. На низ хлеба положите вторую решетку (*вверху*) и переверните хлеб опять.

4 **Подача хлеба на стол.** Оставьте вынутый из формы хлеб остужаться на решетке на несколько часов или на ночь. На стол подаются все выпеченные вместе булочки. Этот хлеб не режется, а ломается руками (*стр. 12*).

3 **Украшение булки.** Дайте тесту около 45 минут на расстойку, пока оно не поднимется до краев формы. По желанию поверхность теста можно украсить, в данном случае ломаными зернами пшеницы.

4 **Нарезание хлеба.** Поставьте форму в духовку, предварительно нагретую до 200°С. Через 40 минут выньте форму из духовки, переверните на пирожковый лист, снимите форму (*врезка слева*) и, чтобы бока и дно булки были хрустящими, поставьте булку на листе в духовку еще минут на 10. Перед тем как резать, остудите на металлической решетке.

ПЫШКИ: ВОЗДУШНОЕ ТЕСТО, ЗАПЕЧЕННОЕ НА СКОВОРОДКЕ С РУЧКОЙ

Тесто для тонких, похожих на блины пышек готовится на основе дрожжевой закваски, в которую добавляется больше жидкости, так что тесто напоминает густую сметану и выпекается на горячей чугунной сковороде.

Естественно, такое жидкое тесто нельзя месить, его можно только взбивать (*фото 2*). По мере подъема теста образующийся газ будет улавливаться клейковиной, придавая тесту воздушность. Добавив еще и соды, вы получите пышки с мякишем, похожим на пчелиные соты.

Для получения пористого теста основа должна быть настолько жидкой, чтобы пузырьки воздуха могли подниматься и во время выпечки. Проверьте консистенцию теста на пробной пышке: если в ней нет дырочек, следует добавить в тесто еще молока или воды.

Тесто можно наливать непосредственно на сковородку, в этом случае получатся пышки неопределенной формы. Для получения пышек одинаковой круглой формы рекомендуем выливать тесто в металлические круглые кольца (*фото 4*).

1 **Смешивание компонентов.** Положите муку и соль в жароупорную миску и прогрейте в духовке на самом маленьком огне в течение 5 минут. Смешайте дрожжи с теплой жидкостью — в данном случае с молоком. В центре муки сделайте углубление и влейте в него разведенные дрожжи. Крепко держа миску одной рукой, другой — мешайте содержимое миски, передвигаясь от середины к стенкам (*вверху слева*), чтобы получилось рыхлое, комковатое тесто (*вверху справа*).

4 **Заполнение колец.** Пока тесто подходит, слегка смажьте растительным маслом или салом сковороду и внутренние стенки колец для пышек. Нагрейте сковороду на небольшом огне и положите на нее кольца. В каждое кольцо половником налейте тесто (*вверху*), заполнив кольца примерно до половины.

5 **Переворачивание пышек.** Жарьте пышки на небольшом огне минут 6, пока верх не станет сухим и дырчатым. Подсунув под каждую пышку лопаточку, переверните их на другую сторону вместе с кольцом (*вверху*). Быстренько поджарьте другую сторону — секунд 30, — пока она слегка не подрумянится.

2 **Взбивание теста.** Одной рукой наклоните миску, другой — берите тесто горстью, поднимайте и ударяйте о боковую стенку миски, движения должны быть ритмичными и сильными. Продолжайте взбивать таким образом минут 5, пока тесто не станет гладким и эластичным.

3 **Расстойка теста.** Накройте миску полиэтиленовой пленкой и оставьте тесто на 1 1/2 часа подходить, пока оно не увеличится в объеме в два-три раза по сравнению с первоначальным объемом. Растворите соду в теплой воде и влейте ее в тесто (*вверху*). Одной рукой в течение минуты взбивайте тесто, затем накройте и оставьте его в покое минут на 15.

6 **Подача плюшек на стол.** Лопаточкой снимите плюшки в кольцах на металлическую решетку. Кончиком ножа осторожно проведите по внутренней стороне кольца и выньте плюшки. Кольца уберите. Оставьте плюшки на решетке остывать, пока вы выпекаете остальное тесто. Подавайте плюшки в том виде как они есть, или же поджарьте их в гриле, и щедро намажьте сливочным маслом.

ИЗДЕЛИЯ СЛОЖНОЙ ФОРМЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ

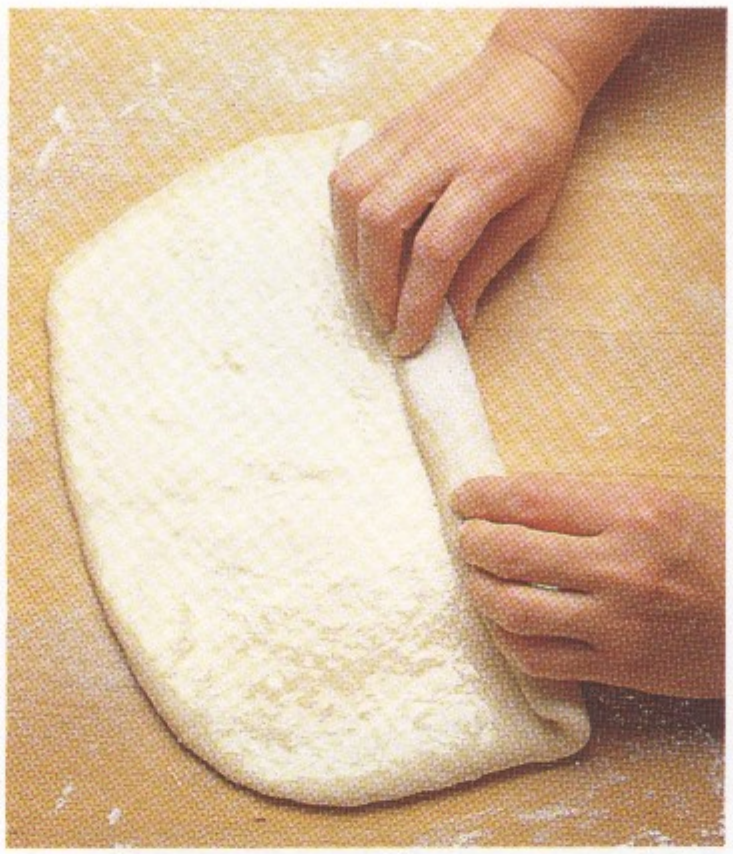
Хлеб, приготовленный во влажном жарком воздухе, получается мягким, упругим и без корочки. Тесто можно формовать в большие булки или маленькие булочки, придавать ему простую форму или более сложную.

Приготовленные из основного дрожжевого теста (*стр. 14*) или из теста, обогащенного молоком (*стр. 27 в рамке*), или с добавлением небольшого количества сахарного песка и с начинкой из зеленого лука (*рецепт на стр. 104*), эти булочки традиционно подаются в китайской кухне к острым блюдам с соусом. «Лепестки» цветка получаются очень просто. Подошедшее тесто раскатывается в прямоугольник, затем плотно скатывается в цилиндр и режется на ломтики. Ломтики складываются край к краю парами. Затем с помощью китайской палочки для еды они продавливаются по середине верхнего ломтика, одновременно соединяясь друг с другом и открывая по срезанной стороне лепестки цветка (*фото 3*).

Чтобы лепестки не слипались, прямоугольник теста смазывается растительным маслом, прежде чем тесто скатывается в трубочку. Использование масла из кунжутных семечек придаст вашим булочкам аромат Востока, но вместо этого можно использовать растопленное сливочное масло, сало лярд или любое растительное масло. Тесто можно посыпать добавками: рубленым зеленым луком или ветчиной для получения пикантных булочек или сухими фруктами или цукатами для сладких булочек.

Возьмите большую кастрюлю с плотно закрывающейся крышкой и положите на дно невысокий таганчик или подставочку. На эту подставочку ставится тарелка, на которую, в свою очередь, кладется тесто. Чтобы пар мог свободно циркулировать в посуде, диаметр тарелки должен быть на 2,5 см меньше, чем диаметр кастрюли. Чтобы булочки не прилипли к тарелке, на нее кладется сложенное увлажненное кухонное полотенце.

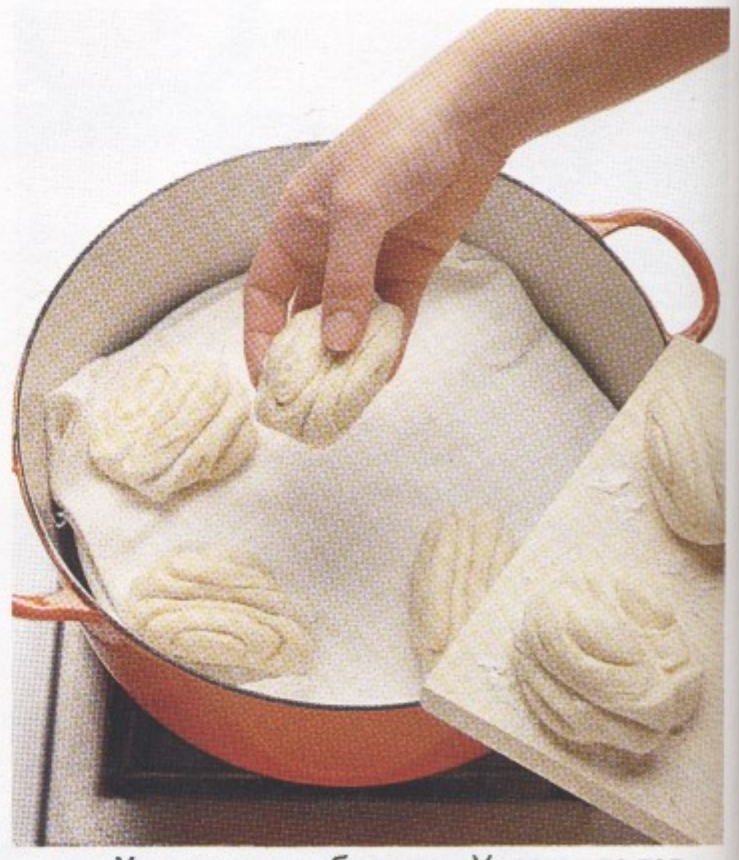
При этом способе выпечки булочки будут готовы уже через 15 минут, при выпечке большой булки в зависимости от размера потребуется от 2 до 3 часов. Чтобы проверить готовность изделия, лезвием небольшого ножа или деревянной шпилькой проткните середину булочки или булки, если лезвие сухое, булка готова. Если булка еще сырая, накройте ее опять крышкой и выпекайте еще некоторое время.



1 **Подготовка теста.** Приготовьте и взбейте основное тесто (*стр. 14*). Дайте тесту подойти. Сделайте из него шар, накройте и оставьте на 5—10 минут. На посыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 0,5 см. Слегка смажьте поверхность теста растительным маслом. Скатайте прямоугольник в плотный цилиндр (*вверху*).

2 **Нарезание теста.** Одной рукой плотно прижмите скатанную из теста полоску. Держа острый нож в другой руке, нарежьте тесто на четное количество одинаковых ломтиков толщиной 2,5 см каждый (*вверху*).

4 **Сборка пароварки.** Пока булочки подходят, подготовьте пароварку. Возьмите большую кастрюлю с плотно пригнанной крышкой. Поставьте на дно посередине кастрюли подставочку. Налейте воды, чтобы она была выше подставки на 1 см. На подставку поместите тарелку меньшего, чем кастрюля, диаметра (*вверху*).



5 **Укладывание булочек.** Увлажните теплой водой чистую ткань. Сложите ее и положите на тарелку. Поставьте пароварку на большой огонь и доведите воду до кипения. Положите булочки на ткань на расстоянии 2,5 см друг от друга, чтобы пар свободно между ними циркулировал и они имели возможность подходить не слипаясь.

3 **Придание тесту формы цветка.** Положите один ломтик теста поверх другого (*вверху слева*). Положите китайскую палочку для еды или деревянную шпильку вдоль на верхний ломтик теста (*вверху в центре*). Обеими руками надавите на палочку и продавите тесто почти до рабочей поверхности, чтобы оба ломтика прочно соединились, образуя единую булочку (*вверху справа*). Проделайте то же самое с оставшимися ломтиками теста. Положите получившиеся булочки на посыпанную мукой поверхность и накройте влажной тканью. Оставьте их минут на 30, чтобы они подошли и увеличились в объеме вдвое.

6 **Пропаривание булочек.** Накройте пароварку крышкой. Отрегулируйте пламя горелки так, чтобы поддерживать постоянное кипение. Через 15 минут погасите огонь, откройте пароварку и проверьте булочки на готовность. Подавайте булочки сразу же на подогретой тарелке.

2

БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ И С НАЧИНКОЙ

НОВШЕСТВА ПРОСТЫЕ И СУЩЕСТВЕННЫЕ

Начинки для открытого плоского пирога
Два способа укладывания начинки в тесто
Использование сочных овощей
Введение тягучих смесей
Добавление фруктов и орехов

Не меняя существенно основные технологии приготовления хлеба, вы можете радикально изменить вкус хлебных изделий, их структуру и цвет, соединяя сладкие или острые ингредиенты с дрожжевым тестом. В зависимости от их свойств и желаемого результата эти дополнительные элементы могут вводится при замешивании теста или добавляться к уже замешенному и подошедшему тесту. В результате получаются пироги с начинкой, полукруглые пироги, ярко окрашенные булки с овощами и влажные темные хлеба, сдобренные шоколадом и патокой.

Для приготовления открытых пикантных хлебных изделий поверхность плоско раскатанного теста перед выпечкой намазывается заранее приготовленными или сырыми ингредиентами. Начинкой может служить, например, смесь анчоусов, оливок и лука, как в провансальском писсаладьера (*стр. 46*), или редко разбросанные кусочки бекона со сметаной (*стр. 47*). Более питательные изделия получаются, когда начинка кладется внутрь теста (*стр. 48*) — от сочетания различных видов сыра с рубленым салями до приготовленной смеси эдивия, орехов, изюма и чеснока.

Способ, которым вы пользуетесь для введения дополнительных ингредиентов в тесто, зависит от веса, объема и консистенции самих ингредиентов. Легкие, сухие добавки, не препятствующие брожению теста, — как, например, рубленые травы или тертый сыр, — могут смешиваться с мукой в процессе приготовления теста. В то же время такие сочные овощи, как кабачки или тыква (*стр. 50*), которые дадут большую часть или всю необходимую для теста жидкость, закладываются в муку вместе с дрожжами и остальной жидкостью для связывания теста.

Сладкие, сиропообразные ингредиенты, такие, как шоколад и патока, обычно представляют трудности для гладкого введения в тесто. В темном хлебе, приготовление которого демонстрируется на стр. 52, эти добавки вводятся в теплую заправку из кукурузной муки и только после этого добавляются дрожжи и мука, чтобы получить тесто. Если необходимо добавить большое количество сухих объемных ингредиентов, таких, как фрукты и орехи, например, в шотландской сдобной булочке, показанной на странице 46 слева, их следует вводить только после того, как тесто уже один раз поднялось (*стр. 54*); если их добавить в тесто раньше, они будут препятствовать нормальному брожению дрожжей.

Шар дрожжевого теста, сдобренный специями и начиненный рубленым миндалем, кожурой цитрусовых, изюмом и коринкой, заворачивается в кусок простого теста, достаточно большой, чтобы полностью упаковать шар перед выпечкой (*рецепт на стр. 127*). Оболочка из обычного теста сохраняет влажность сдобной булки и скрывает ее до момента нарезания на ломтики.

ПЛОСКИЕ ПИРОГИ С УВЛАЖНЕННЫМ ВЕРХОМ

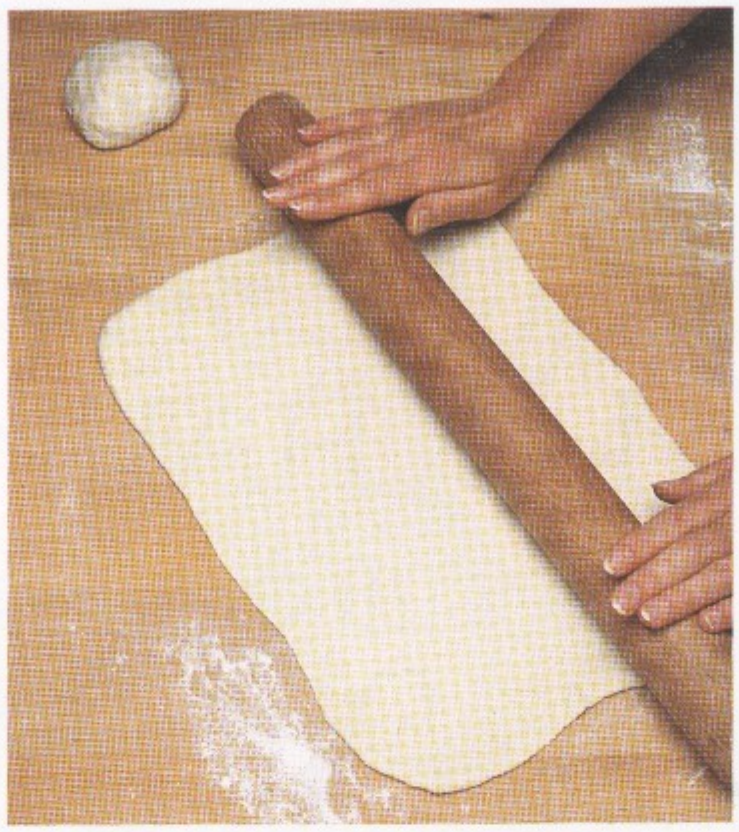
Самый простейший способ придать пикантность простому тесту — тонко раскатать его скалкой или руками и намазать влажной начинкой, которая частично впитается в тесто во время выпечки. Быстро испеченный в горячей духовке такой хлеб будет иметь хрустящую нижнюю корочку, в то время как верх, покрытый влажной начинкой, останется мягким.

Чтобы в пироге чувствовались отдельные компоненты начинки, ее следует готовить из небольшого количества сочетающихся ингредиентов. Любой компонент начинки, приготовление которого занимает более 30 минут — времени, необходимого для выпечки теста, например, мясо или корнеплоды, — должен быть приготовлен заранее. Во всех остальных случаях выбор начинки для открытого пирога зависит только от вашего вкуса и от имеющихся в наличии продуктов (*рецепты на стр. 108—113*).

Для приготовления пикантных французских пирогов используются местные продукты из соответствующих регионов. Провансальский писсаладьера (*справа, рецепт на стр. 108*) накрыт слоем лука, тушенного в оливковом масле, и украшен солеными анчоусами (употребляемыми вместо писсала — соленого рыбного пюре, которое первоначально использовалось для пирога) и черными оливками. На соседней странице внизу освященный временем лотарингский вариант пирога квиш — quiche, отличающийся от сегодняшнего пирога с начинкой: он украшен беконом, залитым сметаной.

Еще одним вариантом начинки для подобного открытого пирога служит густой соус, приготовленный из свежих томатов, очищенных от семян и шкурки или протертых через сито консервированных томатов. Прокипятите их с чесноком, луком или сладким перцем, добавив сушеный или свежий базилик. В соус можно добавить приготовленную провернутую говядину или баранину или нарезанную ломтиками колбасу. Размятые мягкие или полумягкие сыры — такие, как сливочный сыр, козий сыр или рокфор — могут также служить начинкой для открытого пирога. Для приготовления сладкого пирога положите на тесто свежие фрукты — особенно подходят для этого абрикосы, сливы или вишни. Выньте косточки, а ягоды разрежьте пополам или нарежьте на ломтики; перед выпечкой посыпьте их сахаром и, по желанию, корицей.

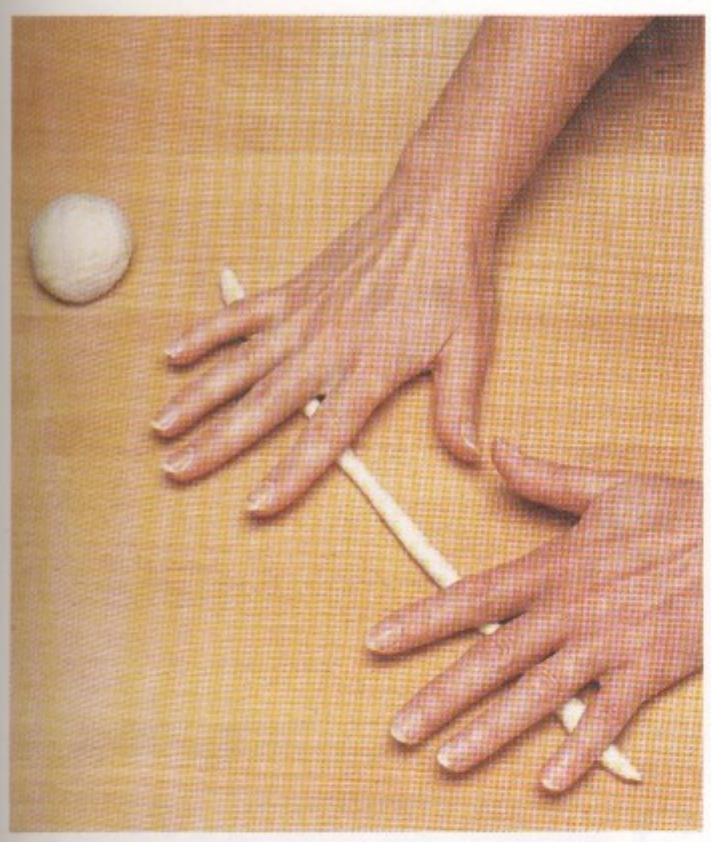
Изящное украшение из лука, анчоусов и оливок



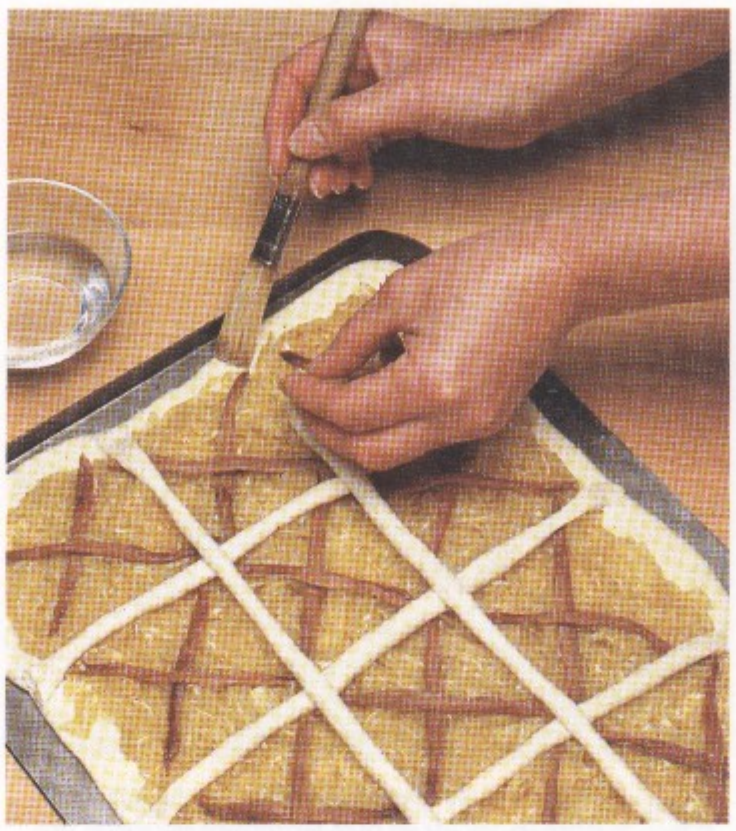
1 **Раскатывание теста.** Приготовьте тесто, добавив по желанию растительного масла; вымесите его и оставьте подходить. Потушите в оливковом масле нарубленный лук до мягкости. Сделайте из теста шар и оставьте на 10 минут. Отложите в сторону кусочек теста (для полосок), а остальное раскатайте скалкой или руками в прямоугольник толщиной 5 мм.

2 **Выкладывание вкусовых добавок на пирог.** Положите раскатанное тесто на смазанный сливочным или растительным маслом пирожковый лист. Равномерно распределите тушеный лук на тесте, оставив по краям небольшие поля. Разделайте анчоусы на филе, сполосните водой и просушите бумажным полотенцем. Выложите анчоусы крест-накрест на лук (*вверху*).

6 **Выпечка и подача на стол.** Оставьте раскатанное и приправленное тесто минут на 10 при комнатной температуре, чтобы оно подошло. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°С минут 30, пока тесто не зарумянится равномерно. Подавайте на стол горячим прямо с пирожкового листа, разрезав предварительно на квадратики (*вверху*).



3 **Раскатывание полосочек из теста.** Сделайте из отложенного теста шарики размером с грецкий орех. На рабочей доске катайте пальцами взад и вперед каждый шарик, пока он не превратится в длинную ровную полоску толщиной с карандаш. (*вверху*).

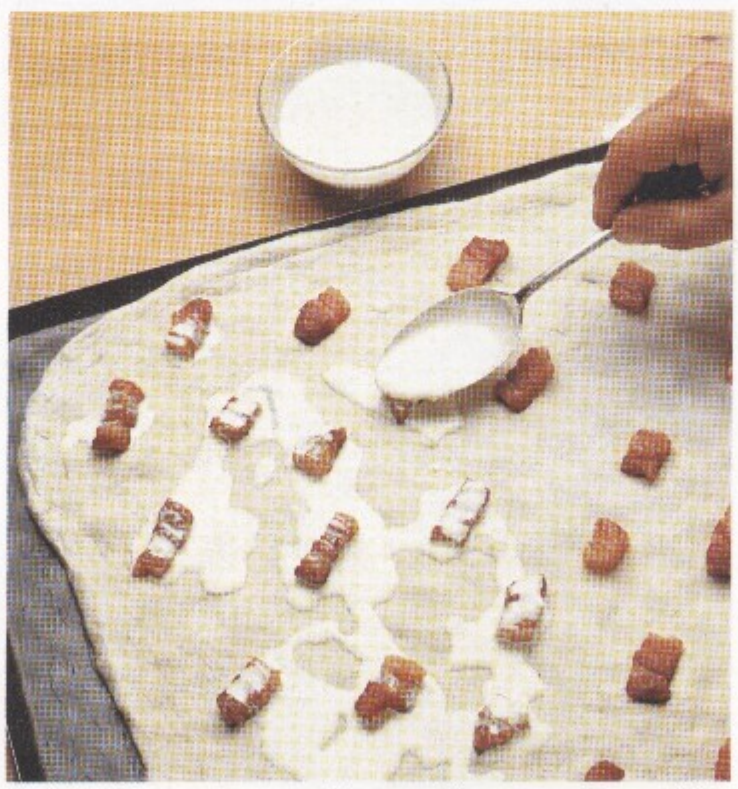


4 **Наложение полосок на пирог.** Для придания пирогу эффекта декоративной решетки положите полоски теста поверх начинки, разделив всю поверхность на ровные квадратики, в каждом квадратике должна находиться парочка филе анчоуса. Чтобы полоски крепче держались, смажьте кончики каждой полоски с нижней стороны водой, положите их на край основного теста (*вверху*) и крепко прижмите.

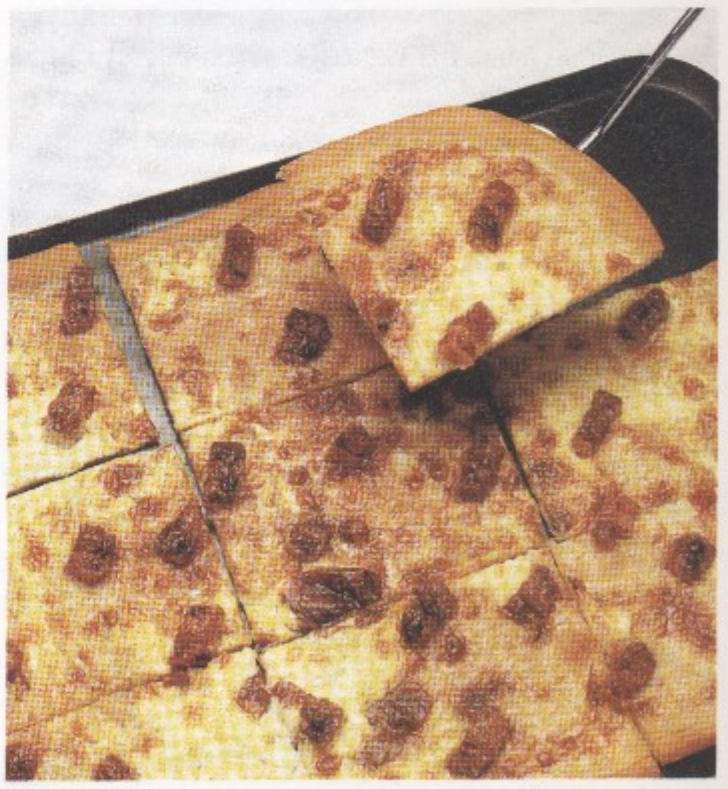
5 **Смазывание оливковым маслом.** Для придания рисунку окончательного вида украсьте пирог также и черными оливками. Чтобы добавить пикантности и сохранить пирог влажным, сбрызните начинку оливковым маслом и смажьте перекладинки и края пирога оливковым маслом (*вверху*).

Украшение пирога беконом со сметаной

1 **Подготовка теста для основы пирога.** Приготовьте основное тесто и дайте ему подойти. Переложите тесто на поверхность, посыпанную мукой. Ладонями или скалкой раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм. Переложите его на смазанный растительным маслом лист. Чтобы образовать борта, удерживающие относительно жидкую начинку, защипните края теста вверх (*внизу*).



2 **Пикантные добавки.** Нарежьте бекон без корочки на кусочки размером 1 на 2,5 см . Пожарьте в небольшом количестве растительного масла в течение 5—7 минут, пока они слегка не зарумянятся. Откиньте бекон, затем осторожно вдавите кусочки в тесто на одинаковом расстоянии друг от друга. Полейте тесто и бекон сметаной (*вверху*).



3 **Выпечка и подача на стол.** Поставьте пирог в духовку, предварительно нагретую до 220°С. Минут через 15, когда вся сметана впитается, выньте пирог из духовки и полейте еще одним слоем сметаны. Поставьте пирог обратно в духовку и выпекайте еще 15 минут, пока он не станет золотистым. Горячий пирог нарежьте на квадратные куски и сразу же подавайте на стол.

НАЧИНКИ ПОБОЛЬШЕ И РАЗНОЙ

Основное хлебное тесто — достаточно мягкое и податливое, и в него можно завернуть значительное количество ингредиентов. Подобный ансамбль лучше подавать сразу после выпечки горячим или теплым и едят его или руками, или ножом с вилкой. Не существует никаких твердых правил, ограничивающих размер или состав начинки подобного пирога. Начинка может размещаться между двух круглых слоев теста и выпекаться в круглой форме как пирог (*справа*), или же выложите ее на одну половину круга и накройте его второй половинкой (*справа внизу*).

Пикантные начинки могут состоять из мяса, овощей, сыра и даров моря как по отдельности, так и в простейших комбинациях. На верхних рисунках справа демонстрируется техника приготовления пирога, основой начинки которого служит нарубленный эндивий из Батавии (старое название Джакарты — столицы Индонезии) (*рецепт на стр. 108*), вместо него можно использовать шпинат или шард. Начинкой полукруглого пирога на рисунках внизу служит салями и три сорта сыра (*рецепт на стр. 113*), получается контраст как по вкусу, так и по текстуре. Сыры рикотта и пармезан смешиваются и связываются вместе с помощью яйца в гладкую кремообразную пасту, поверх которой выкладывается слой салями. Сверху кладется слой сыра моцарелла, нарезанного кубиками, которые плавятся при выпечке, сохраняя тем не менее мягкую консистенцию.

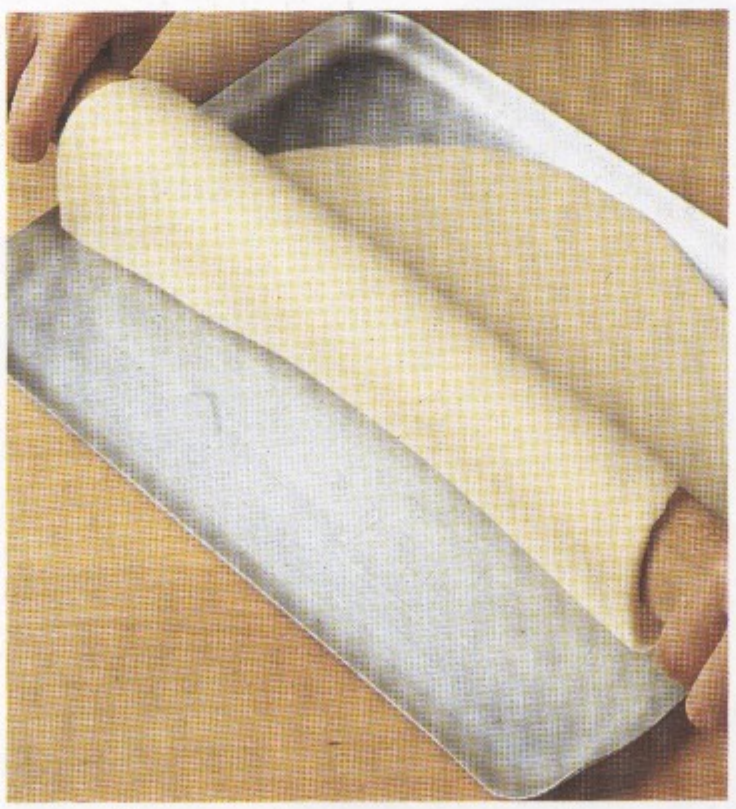
Для сладких начинок можно использовать фрукты, употребляемые для приготовления торта: слива, вишня или яблоки, слегка присыпанные сахаром и специями. Но самый легкий способ приготовления пирога с неострой начинкой — который всем очень нравится — это французский petitpain au chocolat: в небольшой, квадратный кусочек теста завертывается обычная или горько-сладкая шоколадка (*рецепт на стр. 115*).

Смесь из листьев между двух слоев теста

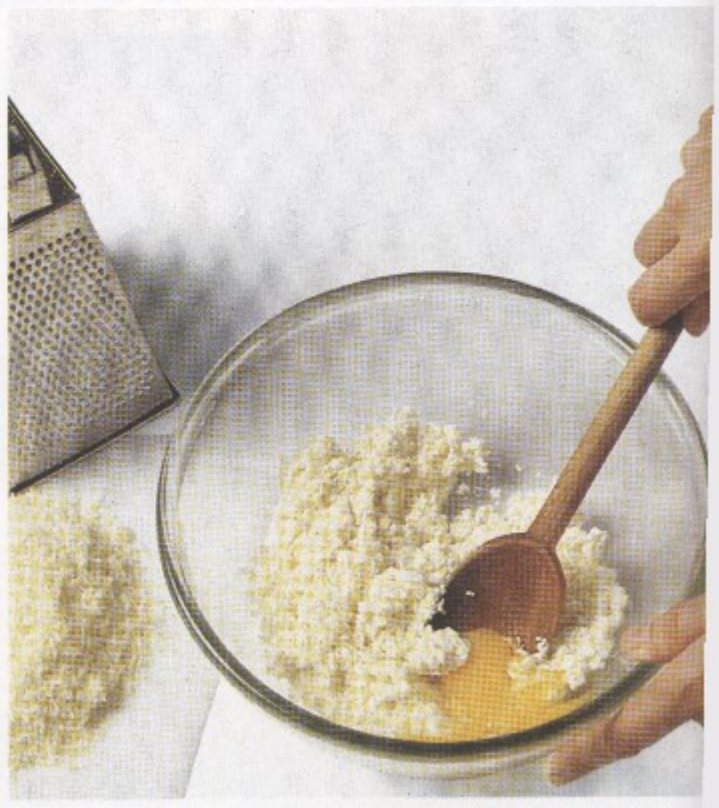
1 **Приготовление начинки.** Смешайте и взбейте тесто — при желании можете добавить в него оливкового или сливочного масла (*рамка, стр. 27*). Дайте ему подняться. На среднем огне нагрейте в сковороде оливковое масло, положите в него нарубленный батавский эндивий, убавьте огонь и тушите 3—4 минут. Положите туда кедровые орешки, изюм, каперсы, черные оливки, чеснок, петрушку, соль и перец. Снимите сковородку с огня.

2 **Выкладывание начинки.** Разделите поднявшееся тесто на две части, каждую скатайте в шар. Слегка смажьте круглую форму для выпечки. Раскатайте из одного шара плоский круг, немного больше размером, чем форма. Положите раскатанное тесто в форму и плотно прижмите к стенкам: края теста должны доходить до середины боковых стенок формы. Выложите охлажденную начинку.

Полукруглый пирог с начинкой из сыра и салями

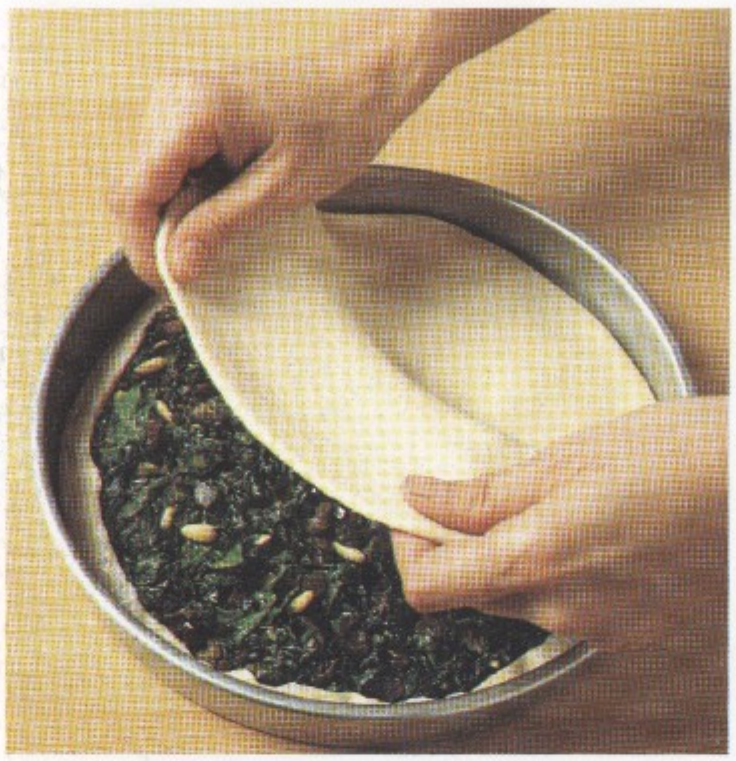


1 **Укладка теста на противень.** На посыпанной мукой поверхности раскатайте хлебное тесто в большой круг толщиной 5 мм. Поднимите тесто руками или свободно накрутите его на скалку и перенесите на смазанный растительным маслом противень, положив его таким образом, чтобы половина круга оказалась на противне *(вверху)*, а другая на рабочей поверхности.



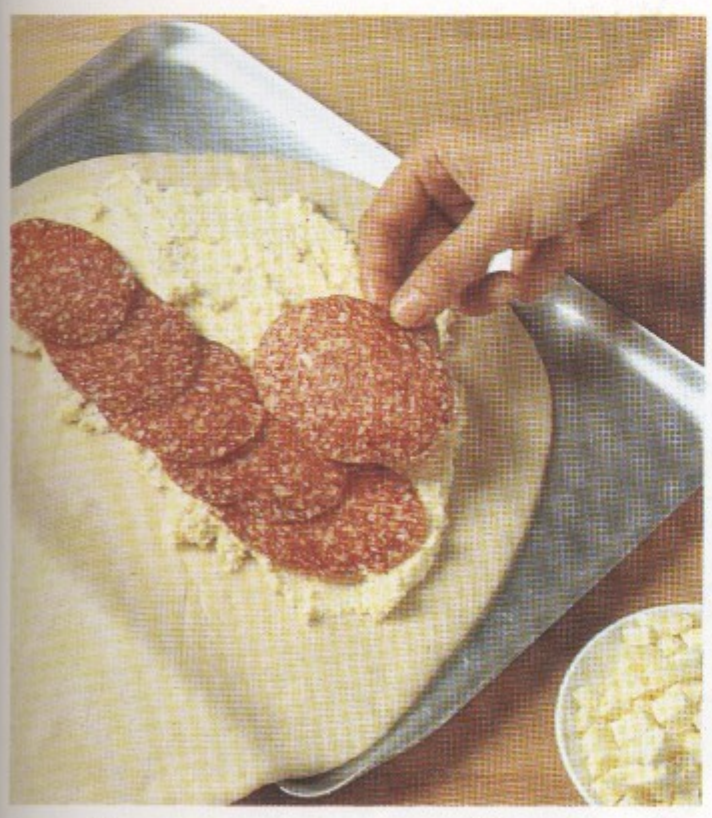
2 **Подготовка смеси из сыра рикотта.** Чт бы сделать более гладкой и легкой текст ру сыра рикотта, с помощью пестика про трите его через сито в миску. Добавьте я цо *(вверху)*, свеженатертый сыр пармезан, соль и перец. Хорошо перемешайте все ингредиенты .

3 **Оформление бортика.** Ножом-лопаточкой разровняйте начинку на тесте. Кончиком ножа загните края теста внутрь на начинку, образуя ободок (*вверху*). Смажьте ободок теста водой, чтобы он стал липким.

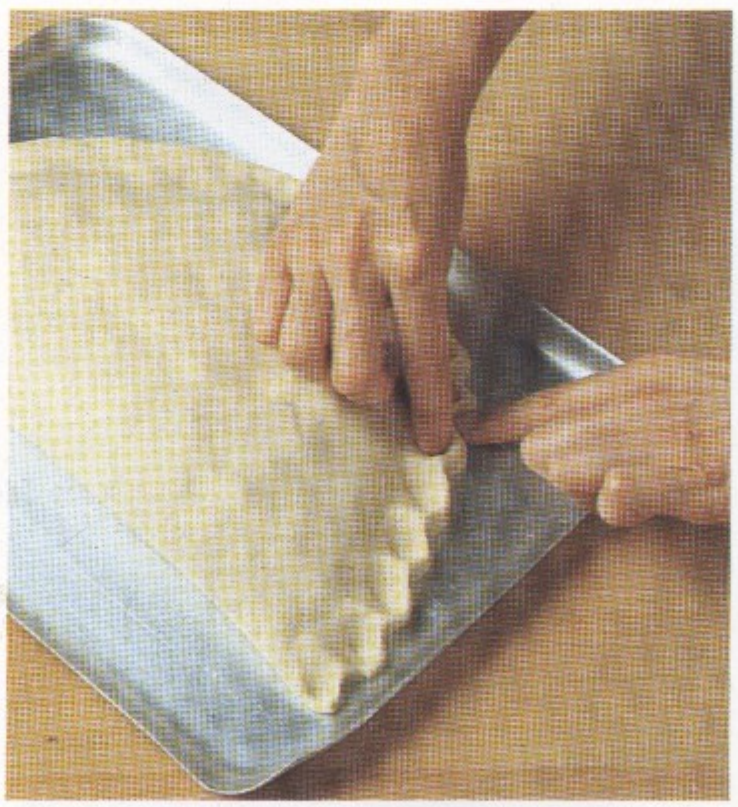


4 **Закрывание начинки.** Раскатайте оставшееся тесто и, пользуясь донышком формы как лекалом, обрежьте тесто по кругу. Положите этот круг из теста на начинку (*вверху*). Пальцами плотно сдавите края, чтобы начинка оказалась запечатанной внутри. Смажьте слегка растительным маслом, накройте влажной тканью и оставьте подходить минут на 45.

5 **Выпечка и подача на стол.** Смажьте тесто слегка взбитой смесью яйца и небольшого количества воды. Для придания большей декоративности слегка надрежьте крест-накрест поверхность бритвой. Выпекайте при 190°C в течение 50 минут, пока пирог не станет золотисто-коричневым. Вывалите его на полотенце, а затем переверните на тарелку. Нарежьте на клинья и подавайте теплым.



3 **Выкладывание начинки.** Отступив от края на 2,5 см, намажьте сырную смесь на полукруг находящегося на противне теста. Поверх положите тоненькие кусочки салями без шкурки и, наконец, третий слой, состоящий из маленьких кубиков сыра моцарелла.



4 **Запечатывание пирога.** Увлажните водой край теста, лежащего на противне. Накройте начинку второй половиной теста. Плотно слепите полукруглые края друг с другом и загофрируйте их: зажмите кусочек теста между указательным и большим пальцами одной руки одновременно указательным пальцем другой руки придавите вниз находящееся между ними тесто (*вверху*).

5 **Выпечка и подача на стол.** Смажьте слегка поверхность теста оливковым маслом. Выпекайте в предварительно нагретой до 220 °C духовке в течение 35 минут, пока не станет золотисто-коричневым. Переложите пирог на большую тарелку или на доску. Порежьте на клинья и подавайте на стол теплым.

РАЗНООБРАЗИМ ВКУС И ЦВЕТ ОВОЩАМИ

Порубленные и размятые в пюре овощи, добавленные в основное тесто, могут существенно изменить цвет, структуру и вкус булки. Так как все овощи содержат большое количество воды, то этой жидкости оказывается часто достаточно, чтобы замесить тесто: просто соедините их с мукой и дрожжами и добавьте немного жидкости, чтобы получилось тесто. Овощи не оказывают влияния на основную процедуру приготовления теста (*стр. 14—17*).

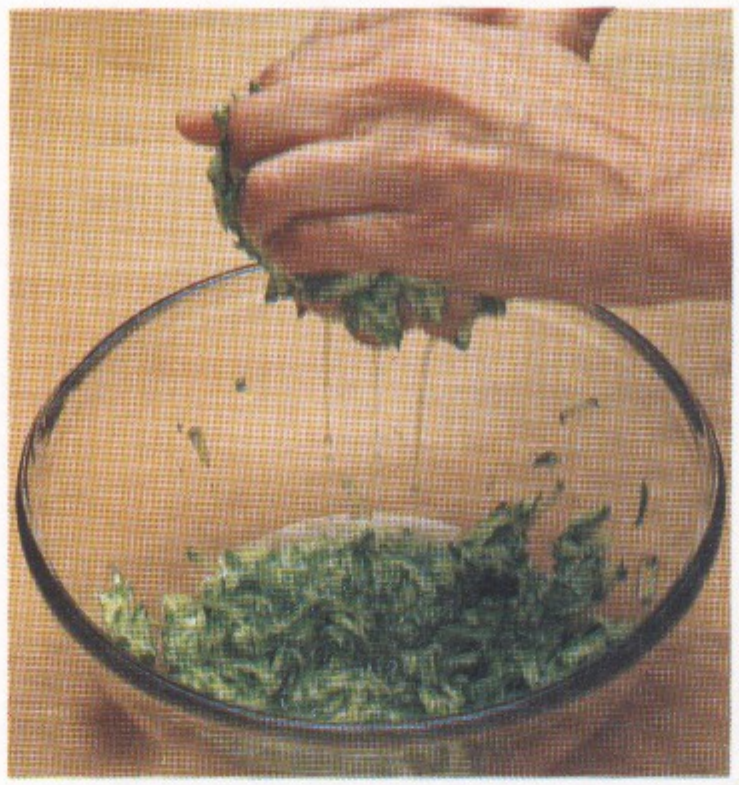
Фактически любой овощ может добавляться в тесто. Подготовка его зависит от результата, который вы желаете получить. Натертые на терке сырые овощи — как, например, кабачки, показанные на рисунках вверху, — (*рецепт на стр. 124*) образуют цветные пятна в булке и придают мякишу особую эффектность. В связи с тем, что в кабачках содержится очень много воды, их следует после того, как натрете на терке, посолить и хорошенько отжать, чтобы удалить лишнюю влагу перед тем, как смешивать их с мукой, дрожжами и водой. Натертый кабачок при выпечке булки будет готов одновременно с булкой. Другие подходящие овощи, которые, натерев на терке, можно добавлять сырыми, — морковь и лук; их не требуется предварительно солить, как кабачки.

Чтобы булка получилась пикантной и приобрела другой цвет, добавляют готовое овощное пюре. На рисунках внизу в тесто добавлено тыквенное пюре (*рецепт на стр. 124*), отчего она приобрела яркий цвет, влажный мякиш и едва уловимый привкус сладости. Пюре, приготовленное из таких корнеплодов, как свекла, репа, шведская брюква, пастернак, и клубней картофеля или сладкого картофеля, является также подходящей добавкой к тесту. Удивительные результаты получаются при добавлении густого томатного соуса.

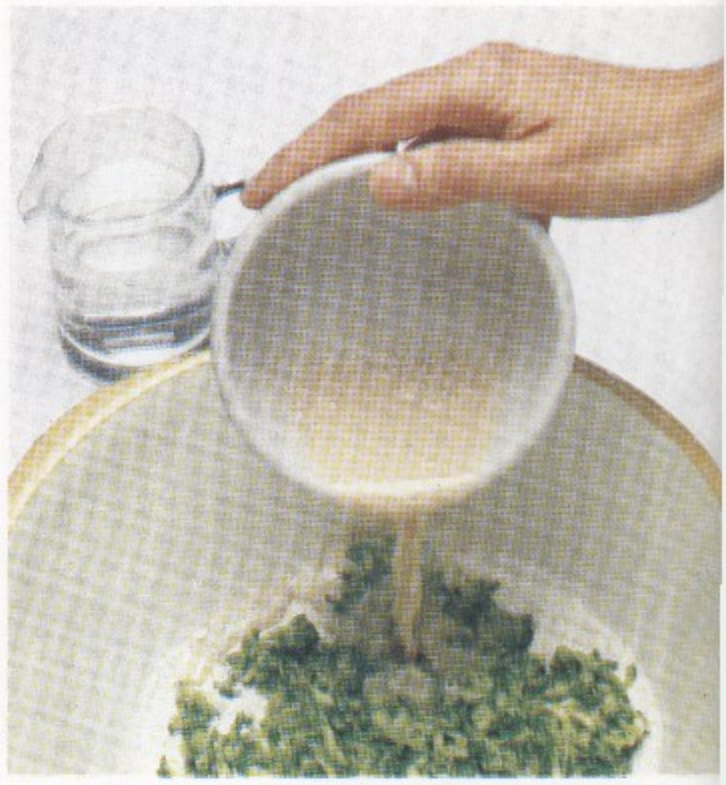
Можно добавлять сваренные целые зерна, например, коричневого или белого риса, пшеницы, ржи или ячменя; как и овощи, зерна будут усиливать влажность и придавать специфичность текстуре.

Какие бы овощи или зерна вы ни добавляли к тесту, удостоверьтесь сначала в том, что они остыли и уже не горячие. Если они будут горячими, то это убьет дрожжи и тесто не подойдет.

Мякиш с зелеными вкраплениями из протертых кабачков



1 **Подготовка кабачков.** На электрической или ручной терке крупно натрите кабачки. Выложите их в миску и равномерно посыпьте солью; продолжайте тереть кабачки, укладывая слоями в миску и посыпая каждый слой солью, пока не перетрете все кабачки. Через 30 минут крепко отожмите руками кабачки, переложив отжатые в другую миску; жидкость вылейте.

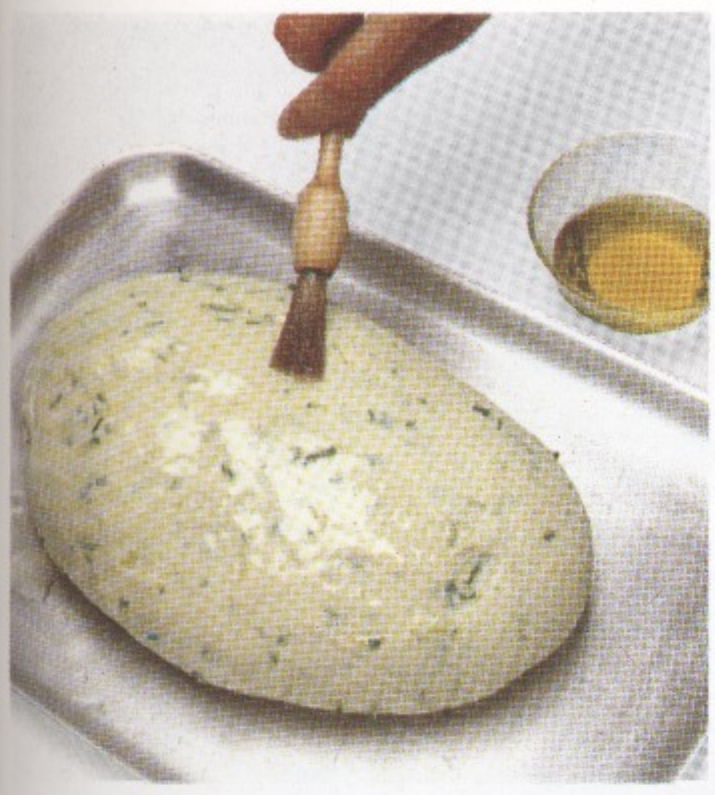


2 **Замешивание теста.** Положите муку в большую миску и добавьте кабачки. Сюда же вылейте дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве воды (*вверху*). Рукой смешайте все ингредиенты, добавив небольшое количество воды, чтобы получилось крутое тесто.

Янтарный цвет тыквенного пюре

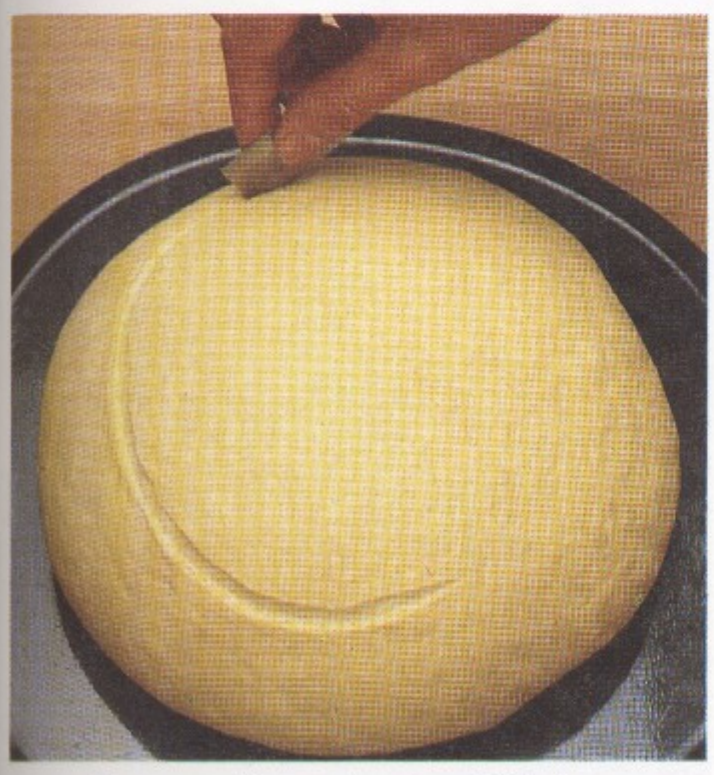
1 **Протирание тыквы через сито.** Разрежьте тыкву пополам и выскребите ложкой семечки и пленки. Порежьте тыкву на толстые куски. Очистите от шкурки и нарежьте на кусочки по 3,5 см. В слегка подсоленной воде потомите их на маленьком огне минут 20—25, пока они не станут мягкими; откиньте на миску, воду не выливайте. Пестиком протрите тыкву в другую миску через мелкое сито.

2 **Замешивание теста.** Дайте тыквенному пюре остыть. В большую миску насыпьте муки и посолите ее, добавьте туда протертую тыкву. Слегка замесите все руками. Добавьте дрожжи, распущенные в небольшом количестве воды, и все хорошо смешайте; если тесто получается слишком крутое, добавьте немного воды, оставшейся от тыквы; если слишком жидкое, добавьте муки.



3 **Подготовка к выпечке.** Замесите тесто как обычно и поставьте подходить. Сделайте из него шар и придайте желаемую форму — в данном случае овал (*стр. 22*). Поместите булку на противень, посыпанный манной крупой или смазанный жиром; дайте тесту подойти еще раз. Чтобы не сгорели проступающие на поверхности кусочки кабачка, смажьте булку растительным маслом.

4 **Разрезание булки.** Выпекайте хлеб в духовке, предварительно нагретой до 220°C, примерно минут 45, пока булка не будет издавать звонкий звук при постукивании по нижней корке. Пользуясь тканью, чтобы не обжечь руки, выньте булку из духовки и положите остыть на решетку. Остужайте несколько часов или оставьте на ночь, прежде чем будете резать на ломтики и подавать.



3 **Придание булке формы.** Выбейте тесто и дайте ему подойти. Чтобы придать подошедшему тесту форму тыквы, выбейте его еще раз и сформуйте шар. Поместите его на смазанный жиром или посыпанный мукой пекарский лист для расстойки. Перед самой выпечкой бритвенным лезвием надрежьте круг вокруг макушки, чтобы при выпечке получилось декоративное завершение.

4 **Подача хлеба на стол.** Выпекайте хлеб с тыквой в духовке, предварительно нагретой до 220°C, от 50 минут до 1 часа, пока он не станет золотистым и не будет издавать звонкий звук при постукивании по нижней корке. Выньте булку из духовки и переложите на решетку, оставьте остывать на ночь, прежде чем резать и подавать на стол.

СПЛАВ ЭЛЕМЕНТОВ В СДОБНОМ ТЕМНОМ КАРАВАЕ

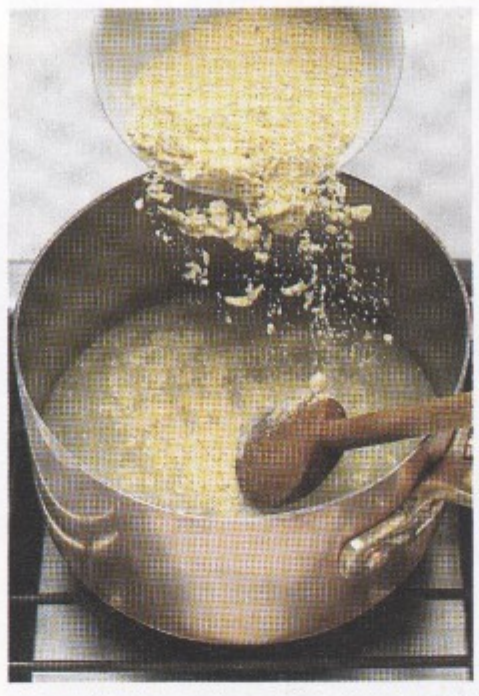
Сочетание ряда различных добавок создают богатство вкуса, плотность и влажность мякиша и глубину цвета, столь типичную для темных караваев. Для начала следует иметь муку крупного помола и различные виды муки с ярко выраженным вкусом. Например, традиционные немецкие булки пампернике́ль готовятся целиком из ржаной муки, американский вариант пампернике́ля основан на смеси ржаной муки, непросеянной муки и кукурузной (*рецепт на стр. 117*).

Для улучшения вкуса и цвета темного хлеба к муке добавляют сладкие, сиропообразные и солодовые компоненты, такие, как черная патока, патока, простой шоколад или пиво. Смесь может быть сдобрена пряностями или кожурой цитрусовых. Часто в тесто добавляют мятый картофель, что влияет на структуру и влажность готового изделия, картофель также стимулирует активность дрожжей.

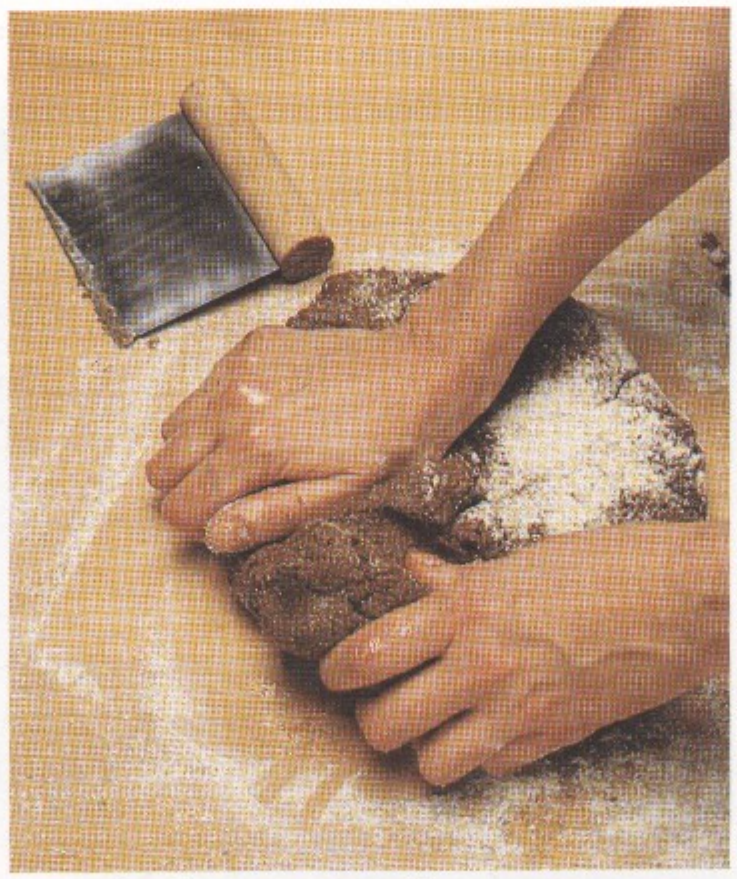
Соединение таких различных по консистенции и текстуре компонентов требует большого терпения и методичности. В данном случае используемая кукурузная мука для смягчения нагревается в воде. Полученная в результате жидкая каша является хорошей средой для растворения и смешивания шоколада и черной патоки (*фото 1*); без каши из кукурузной муки эти вкусовые добавки следует растопить очень осторожно в тяжелом сотейнике на водяной бане. Полученная вкусовая смесь охлаждается до теплого состояния; слишком горячая добавка в тесто убьет дрожжи. В смесь вводятся охлажденный мятый картофель и дрожжи.

Лишь на этой стадии кладется мука; сначала замешивается ложкой, затем вбивается руками (*фото 3 и 4*). Так как в результате тесто получается очень крутым и липким, требуется больше усилий при его вымешивании для получения клейковины необходимой гладкой консистенции. Тяжелее, чем обычное хлебное тесто без добавок, темное тесто формуется в булку путем похлопывания, а не так, как указано на стр. 14.

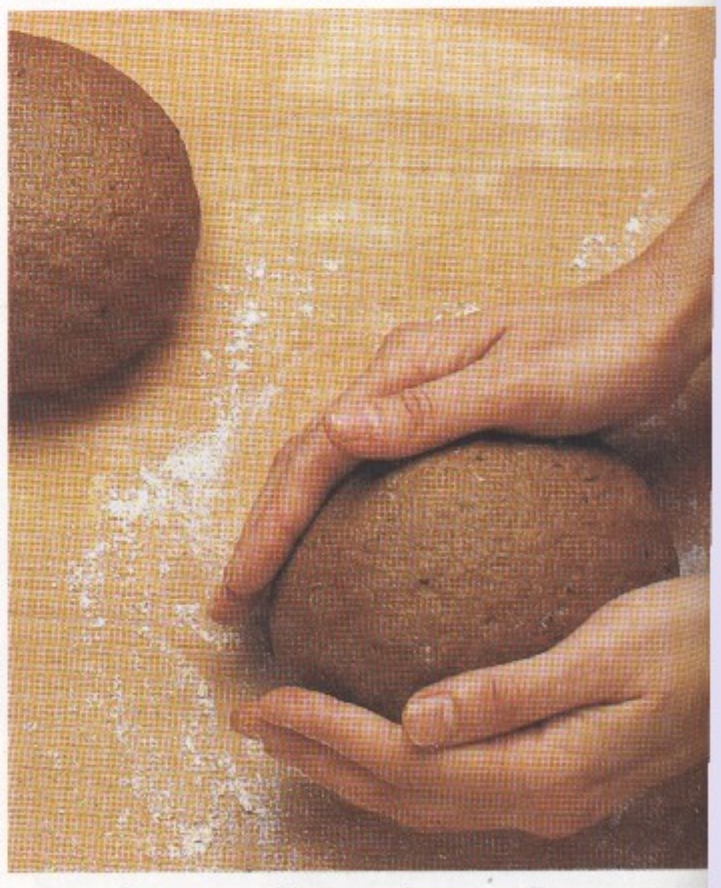
Темный хлеб должен быть приготовлен и выпечен не менее чем за сутки перед употреблением, чтобы находящиеся в нем ароматизаторы могли смешаться и пропитать его, и хлеб было бы легче нарезать на тонкие ломтики, что соответствует богатому вкусу. Плотная мякоть темного хлеба сохраняет влажность в течение нескольких недель, если его плотно завернуть в фольгу.



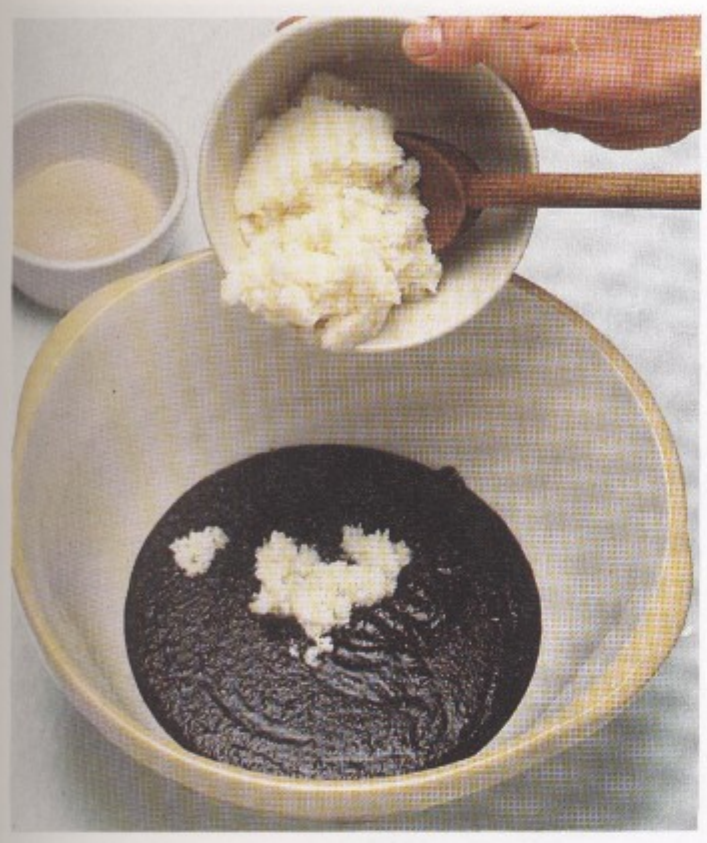
1 **Смешивание ароматизаторов.** Высыпьте желтую кукурузную муку в кастрюлю с кипящей водой, все время помешивая (*врезка*). Убавьте огонь и мешайте деревянной ложкой, пока не получится легкий порридж (каша) — 2 или 3 минуты. Снимите кастрюлю с огня и положите добавки — в данном случае черная патока (*вверху*), маленькие кусочки простого шоколада, сливочное масло, сахар, соль и семена тмина. Мешайте, пока шоколад и сливочное масло не растают и все добавки не соединятся.



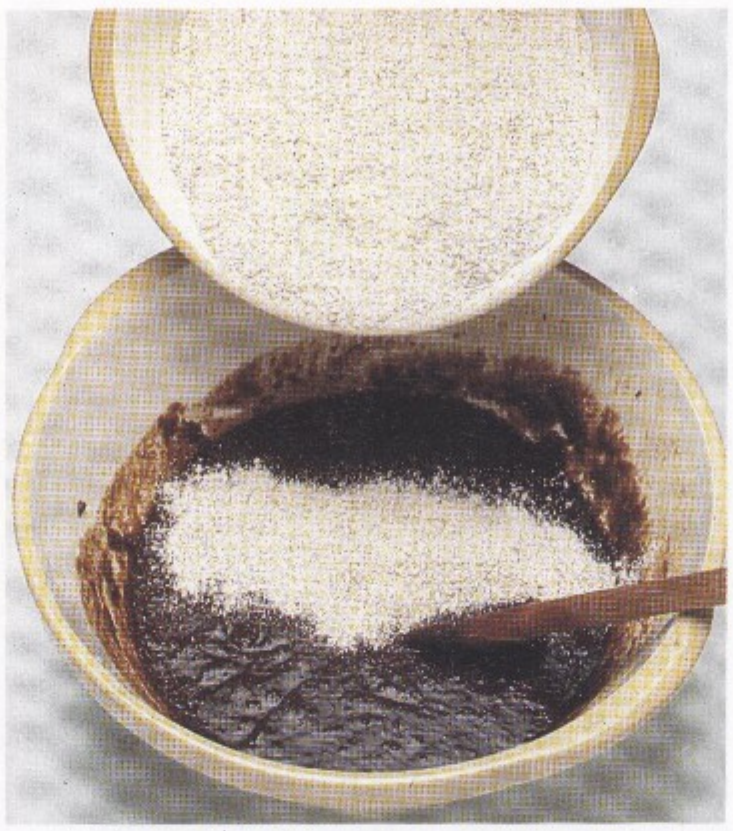
5 **Выбивание теста.** Выложите тесто на доску, посыпанную непросеянной мукой, и дополнительно присыпьте тесто мукой. Прижимая тесто к доске, ладонью разомните его, соберите его опять вместе, слегка поворачивая. Если тесто прилипнет к доске, соберите его скребком. Выбивайте тесто таким образом 10—15 минут, пока оно не перестанет прилипать.



6 **Придание булкам формы.** Положите тес то в смазанную сливочным маслом миску, накройте пленкой и поставьте в теплое место подходить на 1 1/2 — 2 часа, пока тесто не увеличится наполовину. Выложи те тесто на посыпанную мукой доску и раз режьте на две части. В течение нескольких минут выбивайте каждый кусок теста, чтобы удалить воздух, затем сделайте два небольших шара (*вверху*).

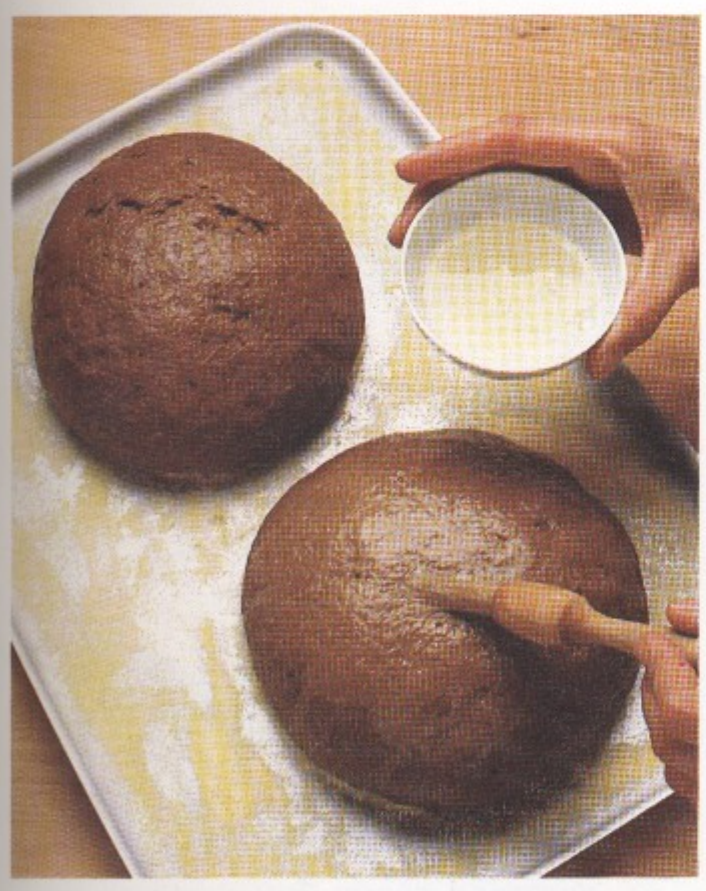


2 **Добавление протертого картофеля.** Переложите ароматизированную кукурузную муку в большую миску; отставьте в сторону, пока не остынет. Добавьте размятую тепловатую картошку (*вверху*). Распустите дрожжи в воде и тщательно введите в смесь.

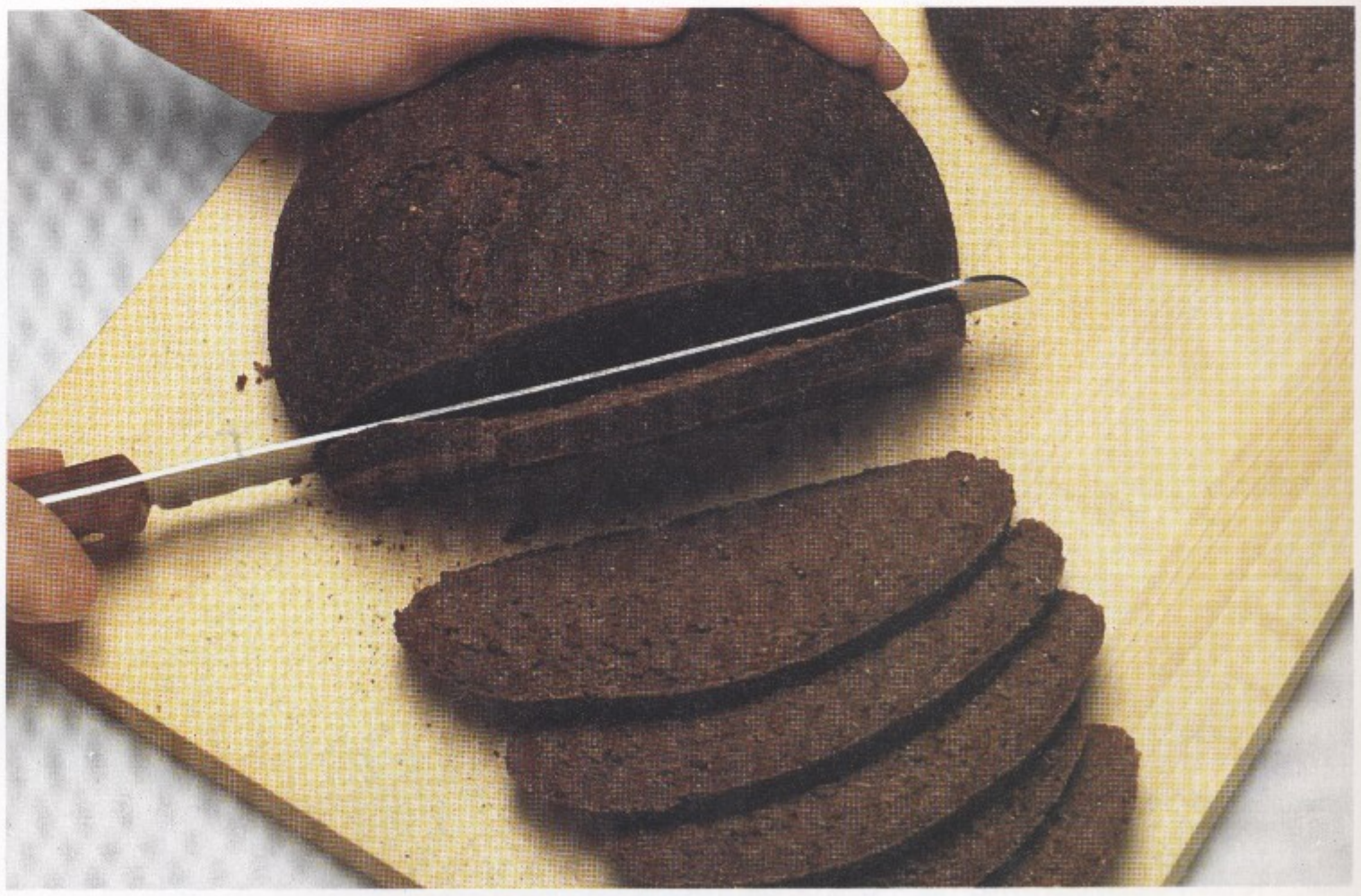


3 **Добавление муки.** Добавляйте муку небольшими порциями — в данном случае ржаная и непросеянная мука — в смесь ароматизированной кукурузной муки и картофеля. После каждой добавки быстро размешивайте деревянной ложкой.

4 **Замешивание рукой.** Продолжайте сыпать муку в тесто, пока смесь не станет слишком крутой, чтобы ее мешать ложкой. Слегка смажьте растительным маслом кисти рук, чтобы тесто не прилипало, и руками вмесите оставшуюся муку.



7 **Смазывание булок.** Посыпьте противень кукурузной мукой или манной крупой и выложите на него булки. Накройте их пергаментом или полотенцем и оставьте минут на 50 подходить, пока их объем не увеличится наполовину. Смажьте поверхность булок смесью слегка взбитого яичного белка и воды (*вверху*).



8 **Выпечка и нарезка на ломтики.** Выпекайте булки в духовке, нагретой до 190°С. Через 45 минут проверьте: если они слишком быстро румянятся, накройте их фольгой. Через 1 1/4 часа постучите по дну каждой булки: если звук звонкий, то булка готова. Выложите их на решетку и пусть всю ночь остывают. Перед подачей на стол нарежьте на тонкие ломтики.

БУЛОЧКА С ФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ В ОБЕРТКЕ ИЗ ПРОСТОГО ТЕСТА

Большое количество сушеных фруктов и орехов может быть использовано при начинке простого или сдобного теста — в два раза больше, чем весит само тесто, — в случае приготовления торжественного кексообразного хлеба. Так как излишнее количество начинки помешает нормальному подъему теста, очень важно, чтобы добавки вводились в тесто после того, как оно подойдет.

Шотландская черная булка, демонстрируемая на фото справа (*рецепт на стр. 127*), содержит рубленый миндаль, коринку, изюм, кожуру апельсина, лимона и пряности. Для большего эффекта эти добавки можно сбрызнуть ромом или бренди и оставить на пару часов.

Тесто с добавками заворачивается в тонкий слой обычного теста и конечный результат производит обманчивое впечатление обычной скромной булки, и только когда ее порежешь, откроется темная ароматная сердцевина. Верхний слой простого теста служит также и другой цели: он помогает уберечь ароматизированную серединку от излишнего высыхания во время выпечки. А чтобы образующийся пар не порвал верхнюю оболочку, булка перед выпечкой многократно протыкается вилкой.

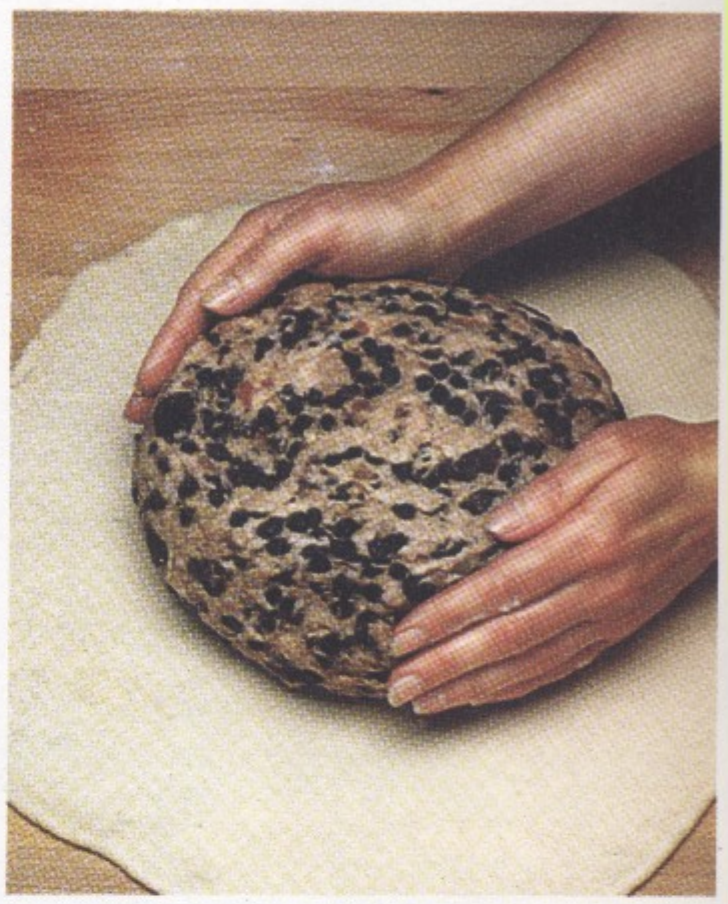
1 **Подготовка ароматизаторов.** Замесите тесто со сливочным маслом. Выбейте его и оставьте подходить. Порежьте мелко кожуру лимона и апельсина. Сбланшируйте миндаль в кипящей воде; очистите и порубите его. В отдельной миске смешайте изюм и коринку с рублеными кожурой и миндалем. В ступке разотрите пестиком гвоздику, ямайский перец и сушеный корень имбиря; положите их в миску, потрите туда также мускатного ореха.

2 **Ароматизация теста.** Разделите подошедшее тесто на две неровные порции: одна в два раза больше другой. Кулаками превратите большую порцию теста в лепешку толщиной примерно 3 см. И высыпьте на нее фруктовую смесь.

5 **Заворачивание булки.** Поднимите края простого теста и соберите их вместе поверх начинки, чтобы закрыть ее полностью. Плотно прижмите друг к другу получившиеся складки (*вверху слева*). Переверните получившуюся булку так, чтобы складки оказались внизу; скалкой слегка покатайте по булке, чтобы слегка приплюснуть ее (*вверху справа*).

6 **Укладка в форму.** Проткните булку вилкой в нескольких местах на расстоянии 4 см друг от друга. Смажьте противень жиром и посыпьте его мукой. Положите на него булку. Чтобы быть уверенным, что булка сохранит свою форму при выпечке, наденьте на нее смазанный жиром разъемный обруч для выпечки пирогов (*вверху*). Заприте обруч так, чтобы он слегка касался булки.

3 **Вбивание вкусовых добавок.** Приподнимите руками края теста и заверните его поверх вкусовых добавок (*вверху слева*). Вбивайте тесто в добавки; собирайте добавки, которые выпадают, и снова вбивайте их в тесто (*вверху справа*). Когда все компоненты будут равномерно распределены в тесте, слепите из теста ровный шар и приплюсните его так, чтобы верх у него был плоским.



4 **Сборка булки.** На слегка посыпанную мукой рабочую поверхность положите меньшую часть теста и с помощью скалки раскатайте его в тонкий круг, достаточно большой, чтобы в него полностью завернуть круг с начинкой. Положите круглое тесто с начинкой на середине раскатанного простого теста (*вверху*).

7 **Выпечка булки и подача на стол.** Поставьте булку в духовку, предварительно нагретую до 190°С. Через час снимите с булки пирожковый обруч, чтобы могли подрумяниться бока булки, и выпекайте ее еще минут 30, пока она не станет золотисто-коричневой. Остудите булку на проволочной сетке в течение нескольких часов или ночи; подавайте нарезанной на клинышки. Булка хорошо сохраняется и не черствеет в течение недели.

3

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

НЕОБЫЧНЫЙ ЭФФЕКТ ОТ ДОБАВЛЕНИЯ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И ЯИЦ

Различные способы добавления яиц
Формирование кольца свободной формы
Приготовление традиционных бриошей
Ароматизация и начинка для сдобного теста
Выпечка дрожжевых слоеных изделий
Варка в кипятке булочной мелочи

Когда в дрожжевое тесто добавляют яйца и сливочное масло, готовые изделия приобретают качества сдобных пирогов. Яйца делают хлеб более легким и влажным, а сливочное масло — более нежным. В зависимости от взятого количества любого из этих ингредиентов, а также от способа их введения результаты получаются самые разнообразные и весьма впечатляющие.

Просто смешивая несколько яиц и умеренное количество сливочного масла (*стр. 58*) с тестом, мы получим булку с мягкой коркой и влажным желтым мякишем. Чем больше вы положите яиц и сливочного масла, тем более выраженными будут эти характеристики. Классическая бриошь (*стр. 62—65*), в которой пропорция яиц и сливочного масла более высокая, чем в любом другом хлебе, имеет несравнимую золотистую и мягкую текстуру.

Как и любое другое, тесто с яйцами и сливочным маслом вполне годится для последующих изменений. Добавив немного больше муки при замешивании, мы получаем достаточно крутое тесто, которое можно раскатывать, нарезать из него различные фигуры, накладывать их друг на друга, образуя сложные конструкции. Сдобное тесто является прекрасной основой для ароматических добавок. Хлеб, который демонстрируется на стр. 60, сочетает оба этих варианта: сдобренное шафраном ярко-желтое тесто с добавками изюма и миндаля, нарезано на круги разных размеров; положенные друг на друга, они образуют сложную многослойную булку. Сдобное тесто прекрасно используется для изделий с начинкой; это могут быть острые начинки, как, например, сервелат, завернутый в полоски теста для бриошей(*стр. 66*), или сладкие, как смесь орехов и фруктов, прослаивающие тесто для бриошей в венском кугельхопфе (*стр. 68*).

Разительные результаты получаются при намазывании теста сливочным маслом, вместо того чтобы замешивать его с мукой. Если подошедшее тесто раскатать, щедро смазать сливочным маслом, затем несколько раз сложить и снова раскатать, в результате во время выпечки образуются изысканные воздушные слои (*стр. 70*). Такое дрожжевое слоеное тесто часто нарезается на куски различной формы — маленькие или большие, простые или усложненные , — в них часто заворачивается сладкая или острая начинка, в результате получаются вкусные хлебцы к завтраку или к кофе, обычно известные как датская выпечка (*стр. 73—75*).

Относительно небольшое количество сливочного масла и яичный белок также меняют текстуру хлеба. Багельсы — небольшие булочки, имеющие форму кольца, — готовятся из такого теста. После небольшой расстойки тесто в течение нескольких секунд варится в кипящей воде, затем выпекается, в результате чего багельсы получают вязкую текстуру и не имеют твердой корки.

Посыпанное сахарной пудрой кольцо слойки из дрожжевого теста нарезается перед подачей на стол. В качестве начинки в тесто были завернуты мелкий изюм и сливочное масло с корицей (стр. 76)

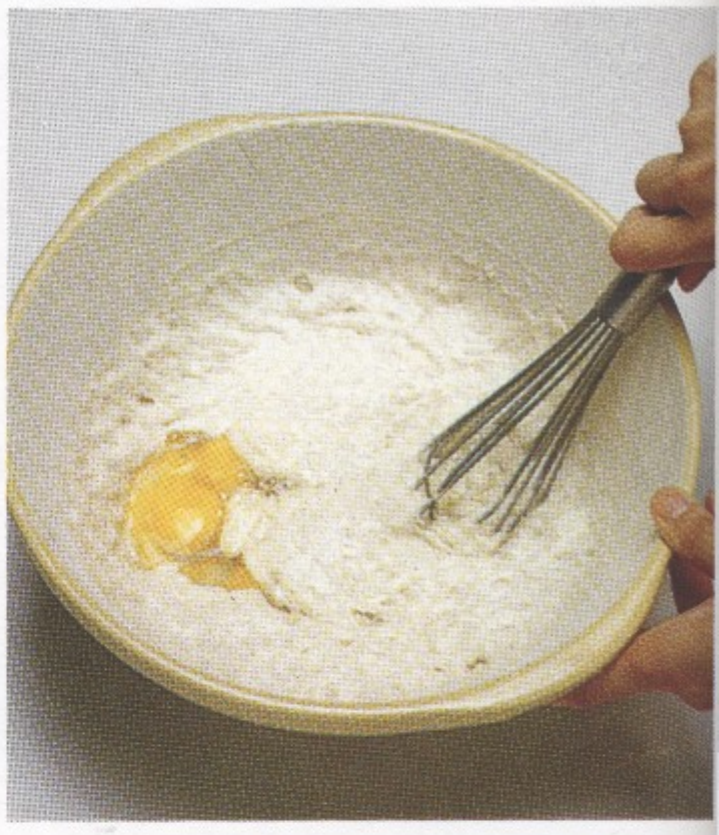
ПРОСТОЙ ПИРОГ В ФОРМЕ КОЛЬЦА ИЗ ТЕСТА С МАСЛОМ И ЯЙЦАМИ

Добавив яйца и сливочное масло к основному дрожжевому тесту, мы получаем сдобный хлеб с более нежной коркой и текстурой, подобной пирожному (*рецепт на стр. 167*). Яйца и сливочное масло делают тесто очень мягким. Но во время расстойки и выпечки яйца свяжут тесто и оно сможет удерживать приданную ему форму, как, например, это кольцо на фото на страницах 58—59 или сплетенная коса на стр. 26.

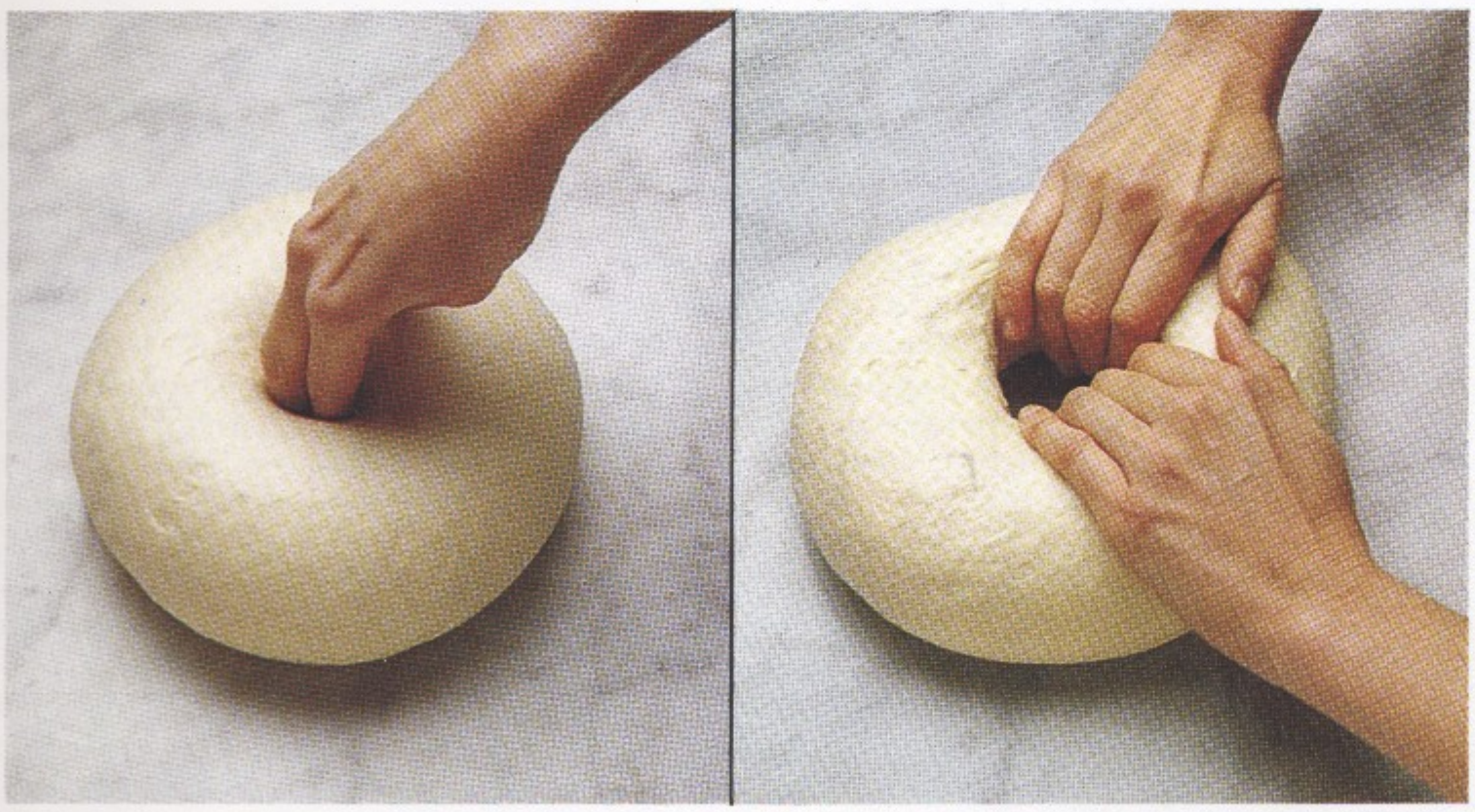
Большое количество жира в тесте может послужить барьером при взаимодействии муки и дрожжей и замедлить процесс брожения. Чтобы дрожжи могли беспрепятственно выполнять свою работу, тесто нужно готовить в два этапа, как показано на фото здесь. На первом этапе готовится жидкая опара из дрожжей, сахара, молока и примерно 1/3 порции муки; опара должна подойти. На втором этапе, когда брожение в полном разгаре, добавляют яйца, размягченное сливочное масло и остальная мука и замешивается тесто.

Поскольку тесто с яйцами и сливочным маслом значительно мягче, чем обычное тесто, его выбивают более осторожно (*фото 4*). А чтобы сливочное масло не растаяло от тепла ваших ладоней, отчего тесто станет липким и с ним будет трудно работать, рекомендуется выбивать тесто на прохладной рабочей поверхности — идеально на мраморной доске. Если же сливочное масло все-таки начнет таять, подержите тесто в холодильнике минут 30, а затем продолжайте его выбивать, пока оно не станет гладким и эластичным.

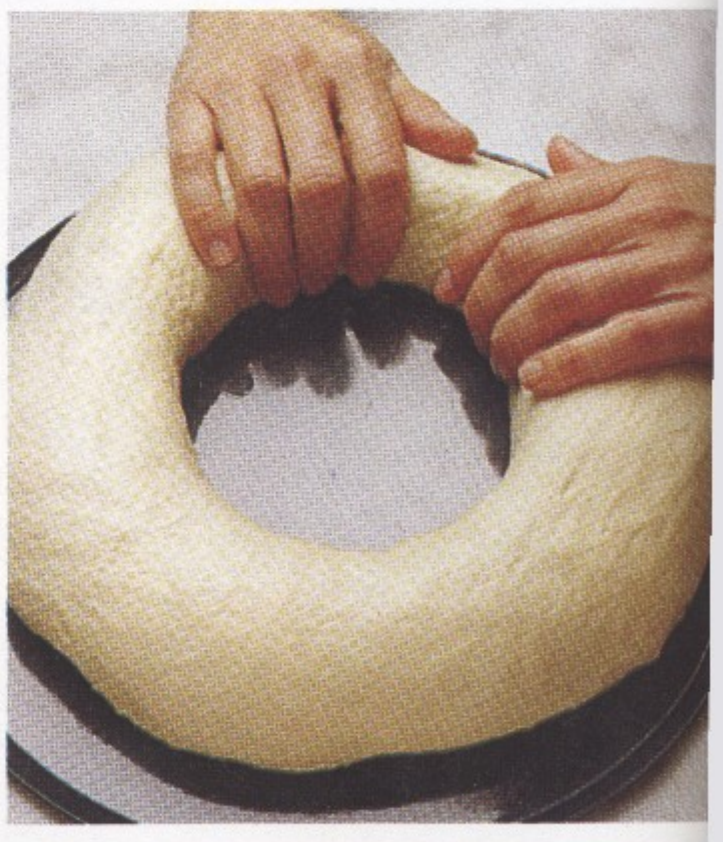
После того как тесто подошло и было выбито в шар (*стр. 15, фото 7*), тесту придается форма. Для получения кольца — что позволяет тесту выпекаться быстро и равномерно — начните с проделывания небольшого отверстия в центре шара из теста, затем пальцами расширяйте это отверстие (*фото 5 внизу*). Таким образом шар легко растягивается в кольцо.



1 **Добавление яиц.** Распустите дрожжи в кастрюле с теплым молоком. Когда дрожжи разойдутся полностью, перелейте молоко в большую миску, добавьте сахар и несколько горстей муки и все энергично взбейте венчиком до получения густой опары. Накройте опару и поставьте ее подходить на час в теплое место. Вбейте сырые яйца (*вверху*).



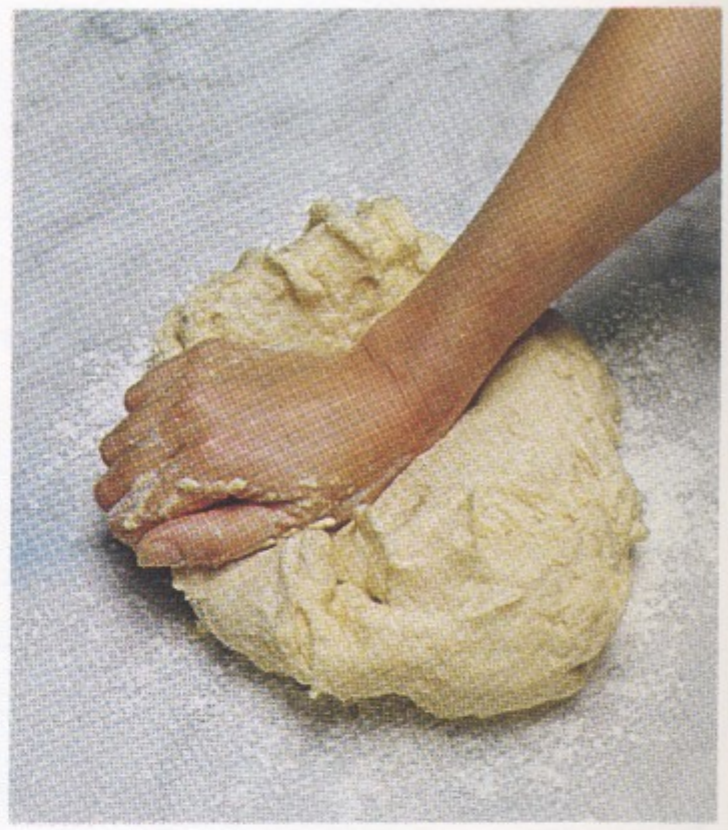
5 **Формирование кольца.** Положите тесто в большую миску, накройте пленкой и поставьте в теплое место подходить по меньшей мере на 1 1/2 часа, пока тесто не увеличится в три или четыре раза по сравнению с первоначальным объемом. Выложите тесто на прохладную, слегка посыпанную мукой поверхность; выбейте его в шар (*стр. 15*). Надавите двумя пальцами в середине теста (*наверху слева*) и делайте осторожные, кругообразные движения, расширяя отверстие. Обеими руками растяните тесто вокруг отверстия, образуя кольцо (*наверху справа*). Если тесто рвется или сопротивляется растягиванию, дайте ему минут 10 отдохнуть, прикрыв пленкой.



6 **Расширение кольца.** Держа кольцо с обеих сторон руками, перенесите его на смазанный жиром пекарский лист. Продолжайте разглаживать и растягивать тесто, придавая ему форму равномерного кольца. Накройте тесто большой миской или тканью и оставьте его подходить в течение 45 минут, пока оно не удвоится в объеме.

2 **Размягчение масла.** Если сливочное масло окажется очень твердым, то несколько раз ударьте его скалкой, чтобы слегка смягчить. Чтобы ввести масло в тесто, его надо сделать достаточно мягким, разминая руками на прохладной поверхности, в данном случае на мраморе: нажимайте на масло выпуклостью ладони и подталкивайте его вперед (*вверху*). Соберите масло и повторяйте движения, пока масло не станет мягким и податливым.

3 **Добавление масла и муки.** Руками разделите масло на маленькие кусочки, положите их в миску с опарой. Постепенно одной рукой добавляйте оставшуюся муку (*вверху*), другой рукой замешивайте ее, чтобы получить относительно крутое, но еще плохо замешанное тесто. Переложите полученное тесто на прохладную, посыпанную мукой поверхность.



4 **Выбивание теста.** Осторожно вдавите выпуклую часть ладони в середину теста и продвиньте вперед (*вверху*). Затем заверните тесто, слегка поворачивая его, надавите снова. Продолжайте таким образом вымешивать, пока тесто не станет блестящим и эластичным, минут 10—15.

7 **Выпекание и подача на стол.** Смажьте кольцо смесью взбитого яйца и воды. Выпекайте кольцо в предварительно нагретой до 200°С духовке в течение 50—60 минут, пока булка равномерно не зарумянится. Остудите ее на проволочной решетке. Подавайте теплой или холодной, порезанной на клинышки.

СЛОЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ИЗ КРУТОГО ТЕСТА

Простое тесто с яйцом (*рецепт на стр. 167*) можно прекрасно дополнить небольшим количеством сухих фруктов, орехов и пряностей, которые закладываются в тесто вместе со сливочным маслом (*фото 3, стр. 59*). А слегка уменьшив количество жидкости в тесте, можно сделать его более крутым, чем обычно, и таким образом удобным для создания различных сложных построений.

В данном случае в тесто с яйцом добавлены кардамон, лимонная цедра, изюм, коринка, рубленый миндаль, а также шафран, который придает тесту ярко-желтый цвет (*рецепт на стр. 140*). Крутое ароматизированное тесто раскатывается и нарезается на кружки различных размеров, которые затем кладутся друг на друга, создавая впечатляющую многоэтажную конструкцию, напоминающую пирамиду.

Любой подобный громоздкий ансамбль требует достаточно длительного времени для выпечки, не менее часа при 190°С. Если через полчаса после начала выпечки вы обнаружите, что поверхность булки слишком быстро зарумянивается, прикройте ее фольгой.

1 **Ароматизация теста.** Взяв немного меньше молока, чем обычно, начните делать простое тесто с яйцом (*стр. 58*). Вместе со сливочным маслом положите в тесто ароматизаторы — в данном случае немного порошка шафрана, растворенного в воде, несколько раздавленных зерен кардамона, натертую цедру лимона и по небольшой горстке изюма, коринки и бланшированного рубленого миндаля; все хорошенько перемешайте руками. Постепенно добавьте муки, чтобы получилось крутое тесто.

4 **Сборка конструкции.** Осторожно обеими руками приподнимите большой круг теста и перенесите его на смазанный жиром противень. Поднимите следующий большой круг и уложите его на середину первого, продолжайте укладывать круги теста по уменьшающейся (*вверху*), пока не закончите всю конструкцию.

5 **Украшение хлеба.** Накройте конструкцию тканью. Оставьте на 45 минут, чтобы тесто слегка расстоялось. Сбейте вместе яйцо и немного воды и смажьте этой смесью поверхность получившейся конструкции. Щедро посыпьте каждую часть хлеба бланшированным, крупно порубленным миндалем (*вверху*).

2 **Вырезание крупных кружков.** Выбейте тесто, прикройте его пленкой и оставьте примерно на 2 часа подходить, пока оно не увеличится вдвое или втрое по сравнению с первоначальным объемом. На прохладной, посыпанной мукой поверхности сделайте из теста шар. Раскатайте его до толщины 1 см. Положите на него 4 перевернутые уменьшающиеся по размеру тарелки. Кончиком столового ножа обрежьте тесто вокруг каждой тарелки (*вверху*), образованные таким образом большие круги послужат основанием конструкции, ее нижними ярусами.

3 **Вырезание маленьких кругов.** Соберите обрезки теста и скатайте в маленький шар, осторожно выбейте тесто, чтобы обрезки соединились, и опять раскатайте тесто до толщины 1 см. Используя маленькие формы для нарезки бисквита уменьшающихся размеров, нарежьте маленькие кружки, которые образуют верхние ярусы ансамбля.

6 **Выпечка и подача на стол.** Выпекайте хлеб в предварительно нагретой до 190°С духовке в течение 1 часа. Для проверки готовности проткните шпажкой в центре булки, если шпажка сухая, то булка готова. Двумя широкими лопаточками переложите на проволочную сетку. Оставьте на несколько часов остывать. Длинным ножом нарежьте на клинышки (*слева*). Подавайте на стол теплыми или холодными — по желанию со сливочным маслом.

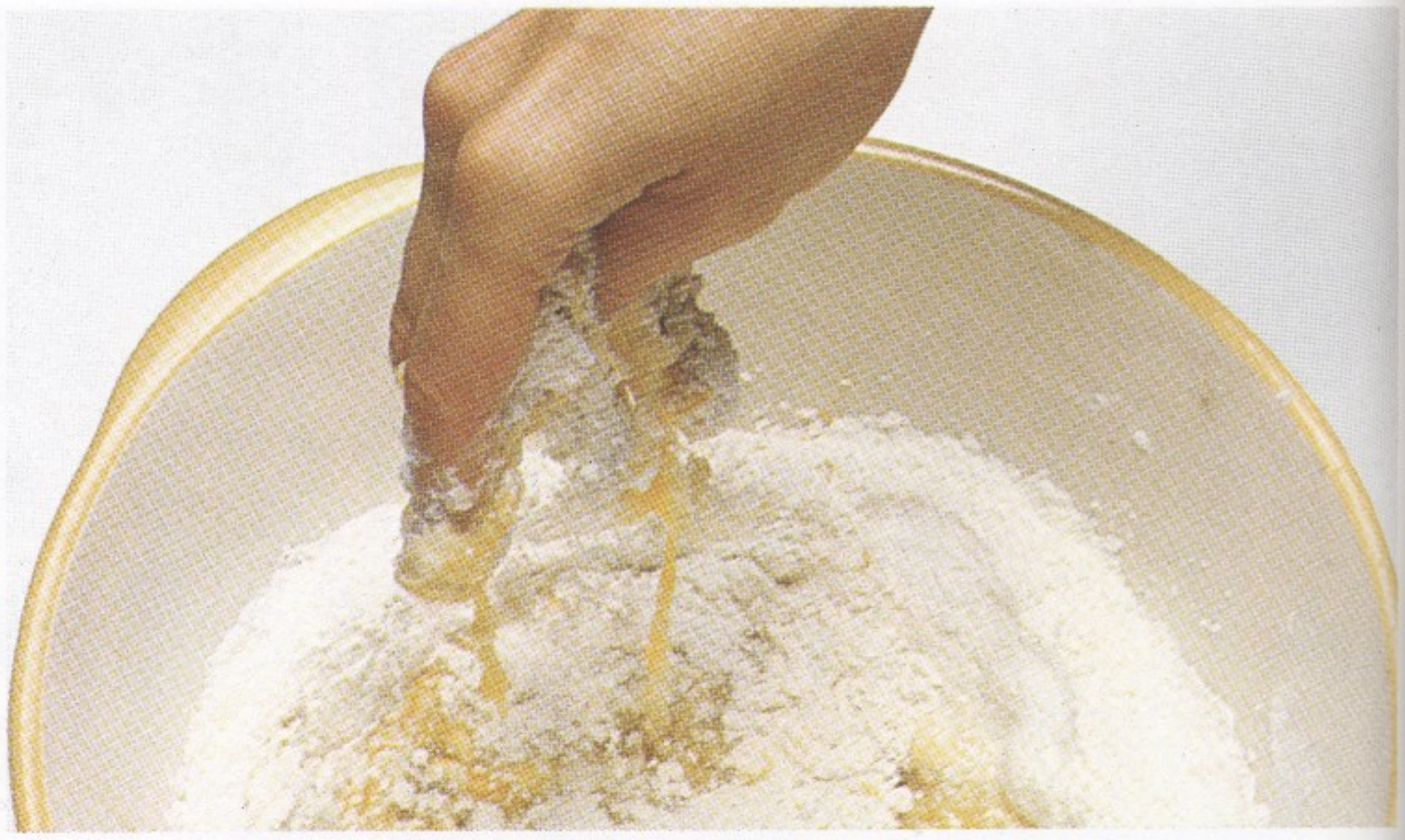
БРИОШИ, НАСЫЩЕННЫЕ МАСЛОМ И ЯЙЦАМИ

Бриоши являются самыми сдобными из всех дрожжевых хлебных изделий: на каждые 500 г муки может использоваться примерно такое же количество сливочного масла и 6 или более яиц (*фото справа, рецепт на стр. 167*). Для приготовления бриошей требуется и намного больше времени, чем для других изделий — 12—14 часов в общей сложности. Однако большая часть времени уходит на три долгие, неспешные расстойки, которые улучшают их вкус и придают бриошам шелковистую текстуру, которая так соответствует их сдобности.

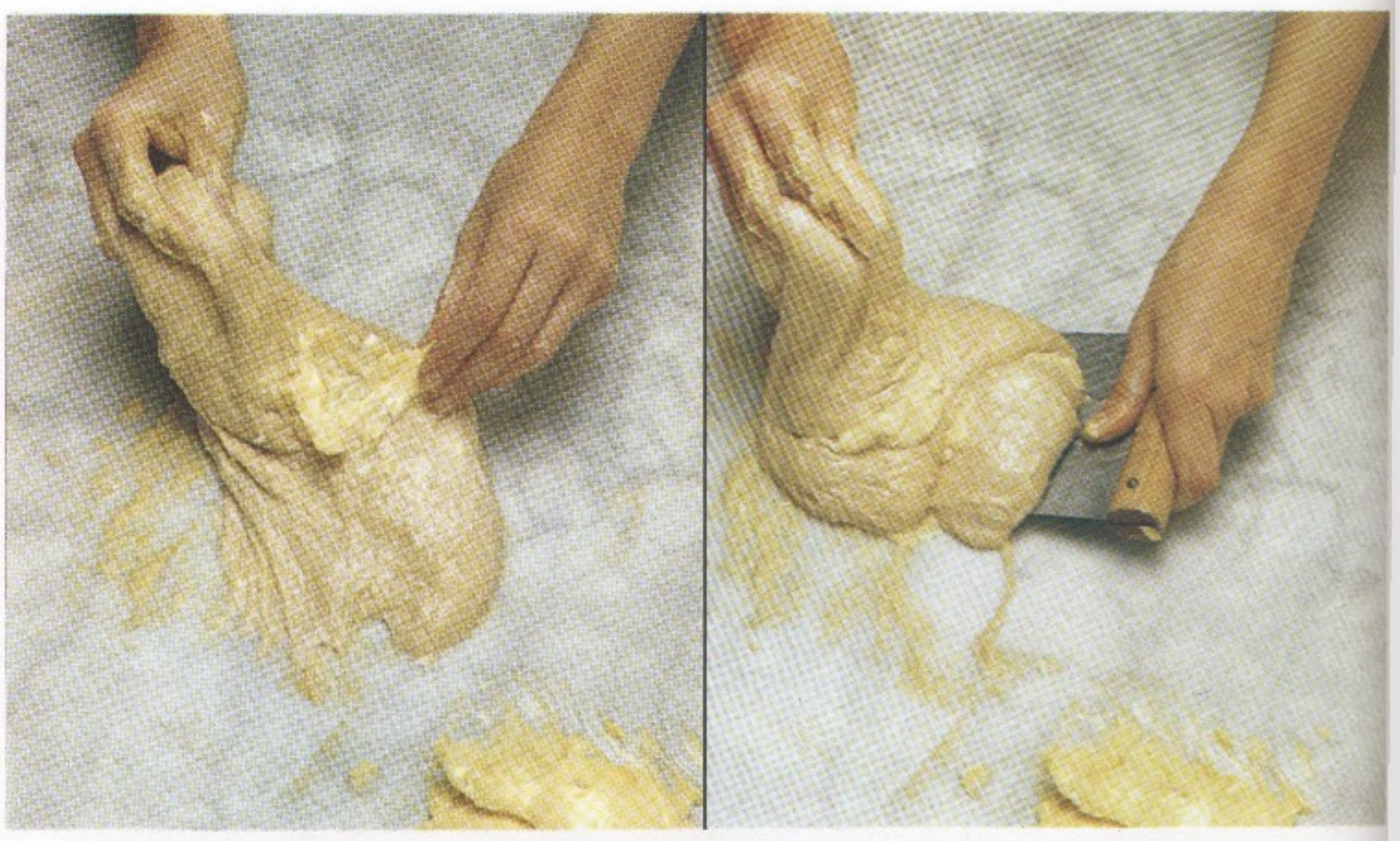
Как и в случае других хлебных изделий, когда используется большое количество сливочного масла и яиц, приготовление теста для бриошей начинается с замешивания предварительного теста из муки, дрожжей и яиц; сливочное масло пока не кладется. Большое количество яиц делает тесто жидким по консистенции и оно не нуждается в дополнительной жидкости. Тесто будет растекаться, когда его выбивают, и его следует периодически собирать специальным скребком. Когда тесто станет достаточно мягким, в него вводится сливочное масло. Тесту дают подойти при комнатной температуре. После этого его осаживают кулаком, чтобы удалить пузырьки воздуха и таким образом обеспечить тонкую текстуру. Повышение качества теста является целью второй, самой длительной расстойки. На этот период тесто помещают в холодильник. Холод замедляет процесс брожения и способствует усилению клейкости теста. Холодное подошедшее тесто будет плотным, и из него легко лепить изделия разной формы.

Из теста для бриошей могут выпекаться изделия любого размера и вида, как в форме, так и без формы. В данном случае — булка традиционной формы с круглым верхом — brioche àtête, буквально «бриошь с головой». Положенное в форму перед выпечкой тесто подходит в последний раз.

Бриоши лучше всего есть теплыми, чтобы лучше почувствовать аромат и нежность текстуры. Но их можно подавать и холодными. Высокое содержание жира и влажность позволяют им не черстветь в течение нескольких дней.



1 **Замешивание предварительного теста.** Положите муку, сахар и соль в большую миску. Смешайте дрожжи с небольшим количеством теплой воды. Сделайте углубление в середине муки и вылейте туда распущенные дрожжи. Туда же разбейте яйца; пальцами разомните желтки и соедините яйца с жидкостью. Рукой смешайте вместе все ингредиенты, постепенно вводя с краев муку, и сделайте жидкое тесто.

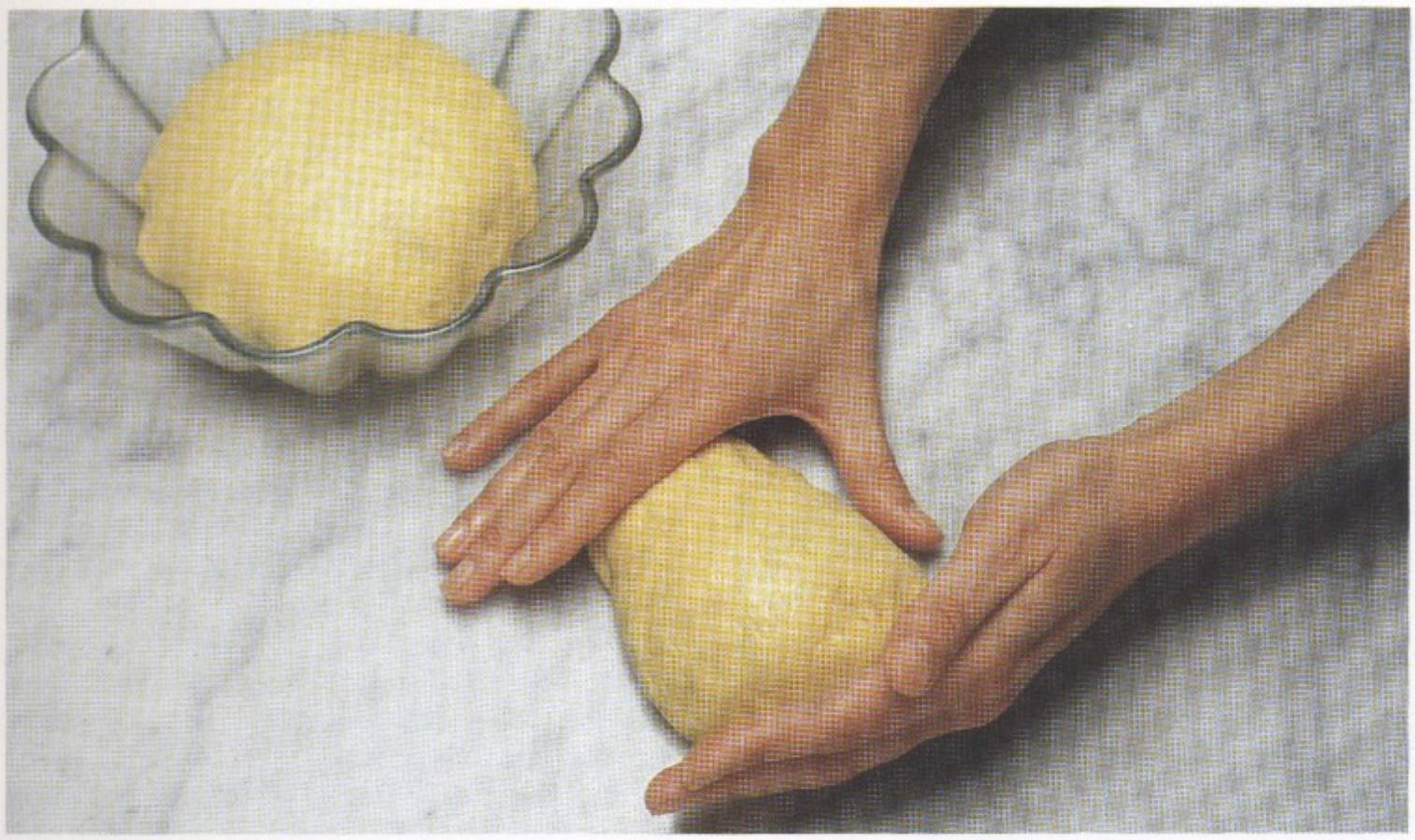


3 **Введение сливочного масла.** На прохладной рабочей поверхности размягчите сливочное масло, ладонью разминая и растирая его (*стр. 59, фото 2*). Слегка растяните противоположные концы взбитого теста и в середину положите маленький кусочек размягченного масла (*вверху слева*). С помощью скребка соедините тесто и масло вместе, приподнимая тесто, делая движения «вверх и накрыть» (*вверху слева*). Продолжайте таким образом, добавляя в тесто маленькие кусочки сливочного масла, пока все масло не будет вбито в тесто.

2 **Замешивание теста.** Выложите тесто на прохладную рабочую поверхность — желательно мраморную — для замешивания. Одной рукой поднимите его вверх (*вверху слева*) и шлепните обратно на поверхность. Продолжайте замешивать таким образом в течение 10 минут, пока тесто не станет эластичным и не будет отходить от рук. Если тесто растекается по доске, пользуйтесь скребком, чтобы собрать его вместе (*вверху справа*). Если тесто окажется чересчур жидким и будет сильно растекаться, добавьте в него немного просеянной муки.

4 **Смешивание ингредиентов и расстойка.** Одной рукой вымешивайте тесто, подхватывая растекающееся тесто скребком в другой руке, пока все ингредиенты хорошо не смешаются, 2 или 3 минуты (*вверху*). Положите тесто в миску, накройте и оставьте подходить при комнатной температуре на 3 или 4 часа, пока оно не утроится в объеме.

5 **Удаление воздуха из теста.** Для освобождения теста от излишнего воздуха осадите его несколько раз кулаком (*вверху*), накройте пленкой и поставьте в холодильник на 6—8 часов подходить, пока оно не удвоится в объеме.

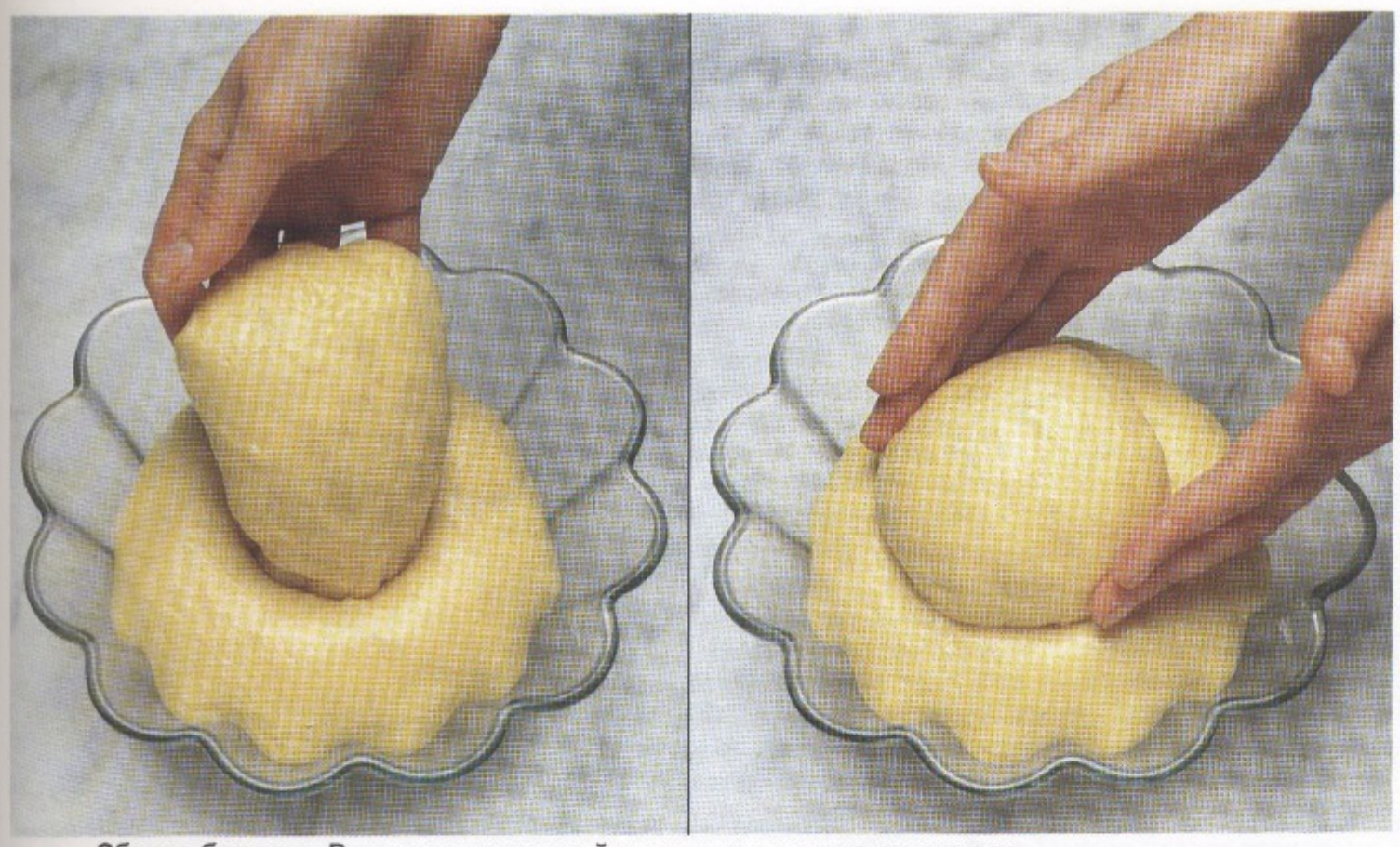


6 **Придание тесту формы.** Выложите тесто на прохладную, слегка посыпанную мукой поверхность. Отрежьте ножом примерно четвертую часть теста и отложите в сторону. Из большего куска сделайте шар и положите его в хорошо смазанную рифленую форму, по размеру вдвое большую, чем объем теста. Сделайте из маленького куска теста шарик, придерживая его одной рукой, другой рукой катайте шарик взад и вперед, чтобы придать ему форму капли (*вверху*).

7 **Проделывание в тесте отверстия.** Тремя тесно прижатыми друг к другу пальцами нажимайте в центре находящегося в форме теста (*вверху*) пока пальцы не достигнут дна формы. Двигая рукой по кругу, расширьте отверстие, пока оно не станет несколько больше, чем заостренный кончик меньшей части теста.

9 **Смазывание теста.** Взбейте яичный желток с небольшим количеством воды. Смажьте этой смесью поверхность теста; не трогайте шов между верхней и нижней частями теста, иначе верхняя часть не сможет свободно подняться во время выпечки. Чтобы обеспечить равномерную смазку, дайте подсохнуть поверхности в течение нескольких минут, а затем смажьте тесто еще раз. Поставьте бриошь в духовку, разогретую до 220°С.

10 **Выпекание и доставание из формы.** Через 10 минут убавьте жар до 190°С и выпекайте еще 30 минут. Если бриошь слишком быстро зарумянивается, прикройте ее фольгой. Чтобы проверить готовность, воткните в середину зубочистку или тонкую палочку, она должна быть сухой, если нет, подержите бриошь в духовке еще минут 10 и проверьте снова. Чтобы не помять бриошь при вынимании из формы, придерживайте ее ладонью, накрытой салфеткой, быстро перевернув, положите на металлическую решетку.



8 **Сборка бриоши.** Возьмите маленький кусок теста и опустите его острым концом в отверстие (*вверху слева*). Закругленный конец образует маленькую головку или узелок на поверхности большого куска теста. Погладьте узелок пальцами обеих рук (*вверху справа*), чтобы придать ему округленную форму. Накройте заполненную форму большой перевернутой миской или тканью и оставьте подходить на 2 часа при комнатной температуре. Тесто должно за это время увеличиться в объеме вдвое.

11 **Подача бриоши на стол.** Оставьте бриошь остывать в течение 15 минут. Затем переложите ее на доску, как здесь, или на сервировочное блюдо. Подавайте бриошь на стол в теплом или холодном виде, нарезанной на вертикальные клинья (*справа*) или целиком, можно намазать ее сливочным маслом.

СОСИСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ ДЛЯ БРИОШЕЙ

Сдобное тесто бриоши служит прекрасной оболочкой для пикантных начинок. Сосиска, запеченная в бриоши, как это демонстрируется здесь на фото, является распространенным блюдом и употребляется в качестве сытной закуски или легкого основного блюда. В Лионе, на юго-востоке Франции, часто используют приготовленные с трюфелями сардельки (*рецепт на стр. 142*); а вообще подойдут любые мясные вареные сосиски или колбаски. Другой начинкой могут служить приправленные смеси риса и грибов или крутых яиц (*рецепты на стр. 148—149*).

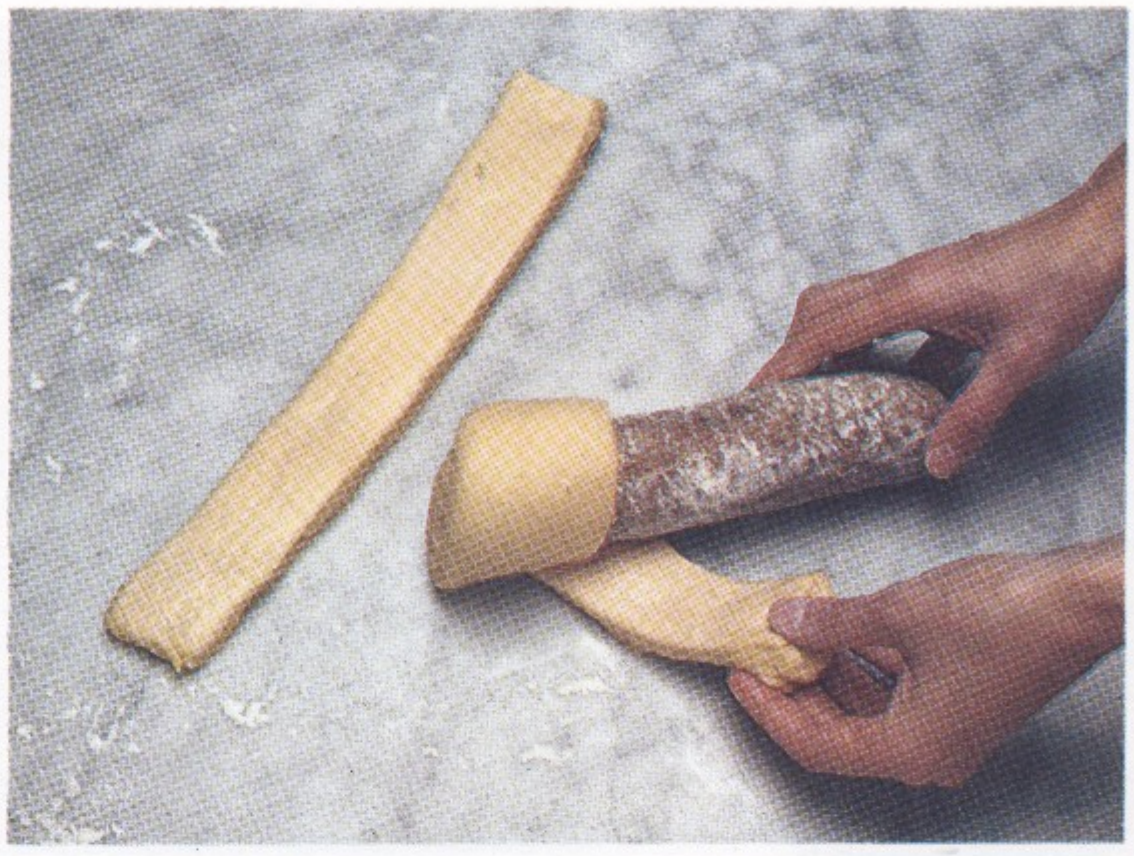
Для любой начинки тесто должно быть достаточно крутым, чтобы удерживать форму во время последней расстойки и выпечки; поэтому следует положить в тесто немного больше муки, чем это требуется для бриошей. Более крутому тесту легко придается необходимая для данной начинки форма — в данном случае узкие полоски теста завертываются вокруг сосиски. Квадратные или круглые кусочки теста (*стр. 48*) требуются для более жидкой начинки. Время выпечки минимальное, лишь для того, чтобы хорошенько разогреть начинку.

1 **Подготовка сосиски.** В большой кастрюле вскипятите подсоленную воду или легкий бульон. Иголкой проколите в нескольких местах шкурку сосиски или колбаски, в данном случае берется большая свиная сосиска. Погрузите ее в воду (*врезка*), убавьте огонь и варите на очень маленьком огне минут 40. Шумовкой выньте сосиску и положите ее на полотенце обсохнуть и остыть. Острым ножом надрежьте у сосиски шкурку вдоль, снимите и выбросьте ее. Покатайте сосиску на доске с мукой (*вверху*).

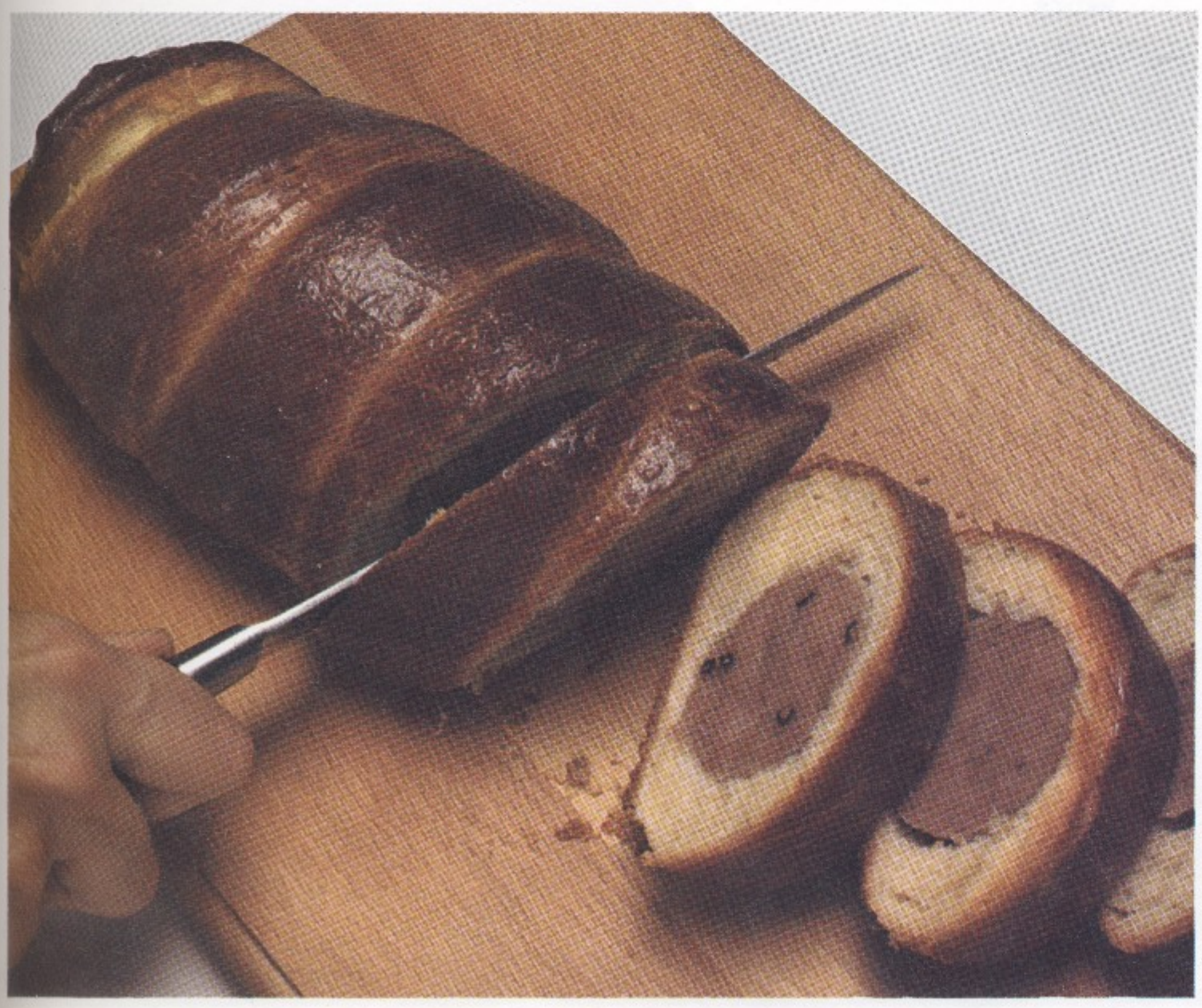
4 **Соединение полосок.** Когда вы полностью обернули вокруг сосиски первую полоску, соедините ее с другой. Для этого положите один конец на другой и слегка прижмите их друг к другу. Продолжайте оборачивать тесто вокруг сосиски.

5 **Запечатывание концов.** Осторожно сожмите открытые концы теста, чтобы закрыть их (*вверху*). Поместите сосиску на смазанный жиром противень, обращая внимание на то, чтобы шов, соединяющий две полоски теста, оказался внизу. Смажьте всю поверхность теста слегка взбитым яйцом. Накройте завернутую сосиску перевернутой миской и оставьте примерно на 2 часа, пока тесто не удвоится в объеме. Еще раз смажьте тесто взбитым яйцом.

2 **Подготовка теста.** Приготовьте бриошное тесто, взяв муки примерно на 50 г больше на каждые 500 г теста, чтобы оно получилось более крутым. На прохладной, посыпанной мукой поверхности раскатайте тесто толщиной 1 см и нарежьте его на две полоски длиной 25 см и шириной 5 см. Слегка смочите полоски холодной водой (*вверху*).



3 **Завертывание сосиски.** Положите сосиску на одну из полосок под небольшим к ней углом, кончик сосиски не должен доходить до края полоски на 2,5 см. Аккуратно подоткните кончик полоски под сосиску. Поворачивайте сосиску так, чтобы полоска теста закручивалась вокруг нее. При этом края полоски должны заходить друг на друга примерно на 1 см.



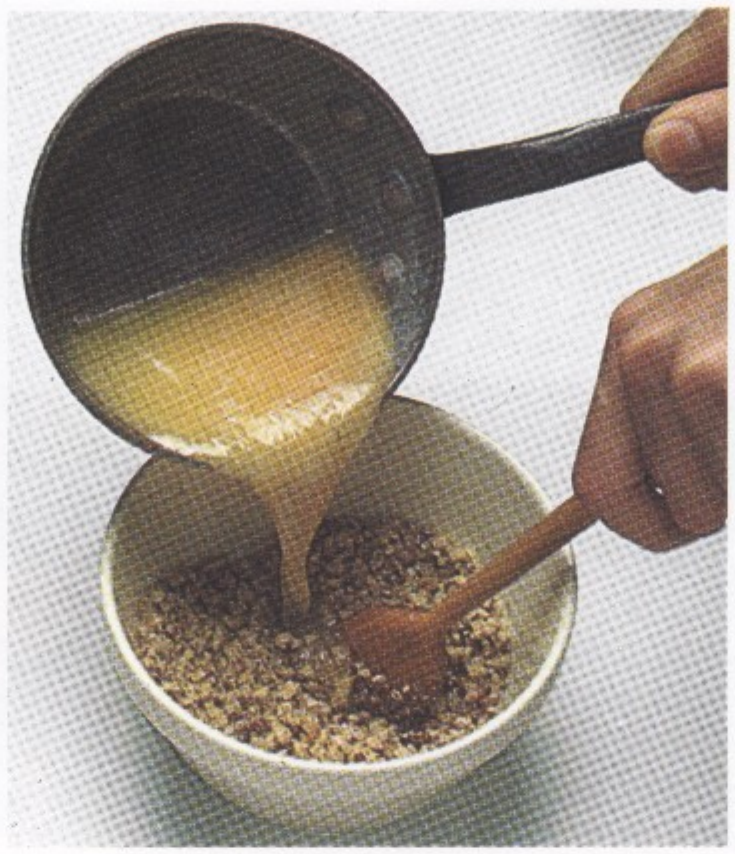
6 **Выпечка и подача на стол.** Выпекайте сосиску в духовке, предварительно нагретой до 220°C, в течение 35 минут, пока оболочка из теста не станет золотисто-коричневой. Выньте из духовки и, чтобы дать тесту затвердеть, положите сосиску на металлическую решетку минут на 10. Затем переложите на деревянную доску, как здесь (*слева*), или на сервировочное блюдо. Ножом нарежьте сосиску на кружки и немедленно подавайте.

УКЛАДКА ТЕСТА СЛОЯМИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ МРАМОРНОГО МЯКИША

Как и любое хлебное изделие, бриошь своим вкусом и текстурой в определенной степени зависит от вкусовых добавок: сладких или пикантных. В зависимости от количества и качества этих элементов вы можете замешивать их вместе с началом приготовления теста или добавлять в тесто после первого подъема. Для получения мраморного эффекта вы можете намазывать приготовленную начинку на кусочки теста для бриоши и укладывать их в форму — техника, используемая в приготовлении сдобного венского кугельхопфа (*справа*).

Десертный кугельхопф готовится с начинкой из рубленых орехов и имбиря (*рецепт на стр. 146*), можно добавить сушеные фрукты и засахаренные корочки цитрусовых. Для получения более сладкого изделия добавляют сахар, разведенный на огне в небольшом количестве молока и сливочного масла. Можно также добавить немного ликера или спирта. Для получения пикантного кугельхопфа добавляют мягкий кремообразный сыр и мелко нарезанную ветчину.

Чтобы приготовить маленькие кусочки теста для укладывания слоями, прежде всего скатайте из теста длинный цилиндр, затем нарежьте его на тонкие круглые ломтики. Если начинка была приготовлена заранее, проверьте, когда будете ее намазывать на кусочки теста, чтобы она была не горячей, иначе излишнее тепло убьет дрожжи и не даст тесту подняться.



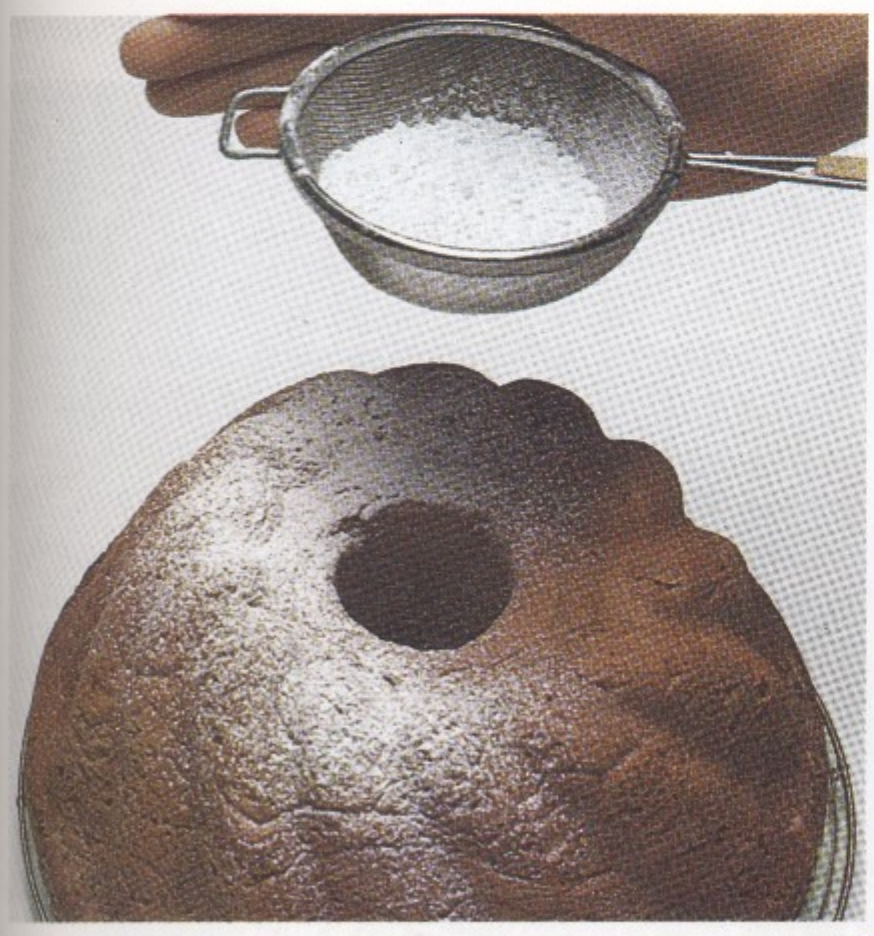
1 **Приготовление начинки.** Положите в миску мелко рубленные грецкие орехи и натертый имбирь. Налейте в небольшой сотейник немного молока, добавьте сливочного масла и сахарной пудры. Поставьте сотейник на небольшой огонь и мешайте, пока не растворится сахар; добавьте немного рома. Вылейте сахарную смесь в миску с орехами (*вверху*) и хорошо размешайте. Отставьте смесь в сторону остужаться.

2 **Нарезка теста.** Приготовьте тесто для бриошей (*стр. 62*); по желанию можно добавить в тесто рому и натертой лимонной цедры. На прохладной рабочей поверхности сделайте из поднявшегося теста шар, а затем раскатайте его в цилиндр длиной 40 см. Скребком (*вверху*) нарежьте тесто на ломтики толщиной около 1 см.

5 **Уплотнение слоев.** Прижмите тесто суставами пальцев и придавите его (*справа*). Накройте форму и оставьте тесто подходить в течение 1 часа, пока оно не увеличится в объеме почти до краев формы. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°С, в течение примерно 50 минут, пока изделие не зарумянится и будет отходить от стенок формы.

3 **Намазывание начинки.** Положите кусочки теста на рабочую поверхность. Намажьте каждый охлажденной начинкой. Обратной стороной ложки разровняйте начинку, осторожно прижимая ее к тесту.

4 **Заполнение формы.** Смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой стенки и центральную трубку рифленой формы. Осторожно обеими руками, стараясь не рассыпать начинку, поднимайте и укладывайте в форму кусочки теста. Распределяйте их внутри формы равномерно, чтобы они слегка заходили друг на друга. Заполните форму лишь наполовину.



6 **Подача на стол.** Выложите изделие из формы на проволочную сетку. Дайте ему остыть в течение по крайней мере часа. Перед подачей посыпьте через ситечко сахарной пудрой (*вверху*), затем порежьте на клинышки (*справа*).

СЛОЙКА, ПОЛУЧЕННАЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Если промазать слегка сдобренное дрожжевое тесто сливочным маслом, тонко его намазывая, то получится слоеное дрожжевое тесто, которое служит исходным материалом для приготовления вкусных хлебных изделий. Тесто (*рецепт на стр. 168*) поднимается не только благодаря дрожжам, но также из-за влажности сливочного масла, которая во время выпечки превращается в пар и разделяет слои теста на легкие хлопья. На стр. 72 рассказывается о приготовлении булочек круассанов, которые французы любят есть за завтраком, из этого же теста готовятся и другие изделия (*стр. 73—77*).

Основные этапы приготовления дрожжевого слоеного теста показаны на страницах 70—71. Раскатанное тесто намазывается размягченным сливочным маслом, складывается, снова раскатывается, чтобы прижать слои друг к другу, и еще раз складывается. Чтобы изделие имело достаточное количество слоений, процесс складывания и раскатывания нужно повторить, по крайней мере, 3—4, а лучше 5—6 раз или более.

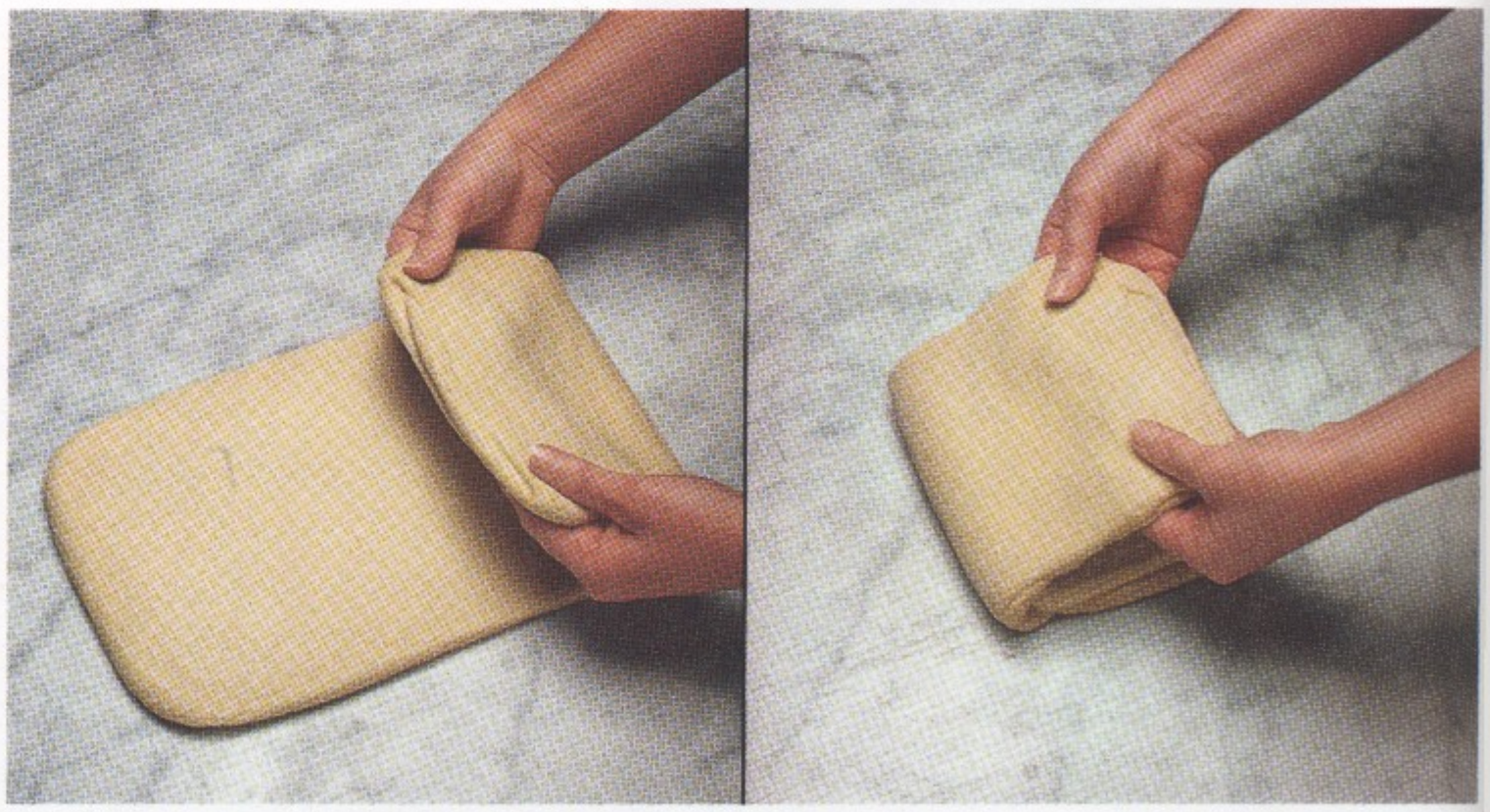
Так как тесто подвергается более длительной обработке, чем обычно, то первоначальный замес теста должен быть менее крутым, чем для других булочных изделий. Иначе тесто станет слишком эластичным и с ним будет трудно работать. В любом случае после каждого периода раскатывания и складывания тесту следует дать отдохнуть, по крайней мере, час.

Во время отдыха тесто следует держать в холодильнике, чтобы масло оставалось достаточно твердым и могло расслаивать тесто. Даже с этой предосторожностью масло может легко размягчиться, поэтому следует работать с тестом на прохладной поверхности, такой, как мрамор. Если у вас деревянная рабочая доска, то ее следует охлаждать в холодильнике или морозильнике.

После последнего раскатывания тесто будет готово к тому, чтобы делать из него изделия любой формы. Для приготовления круассанов треугольнички теста плотно раскатываются и сворачиваются в полукруг. Через час, или ночь в холодильнике, круассаны готовы к выпечке. Выпечка начинается в очень горячей духовке, что дает толчок для подъема теста; затем продолжайте выпекать при более низкой температуре, чтобы круассаны не подгорели.

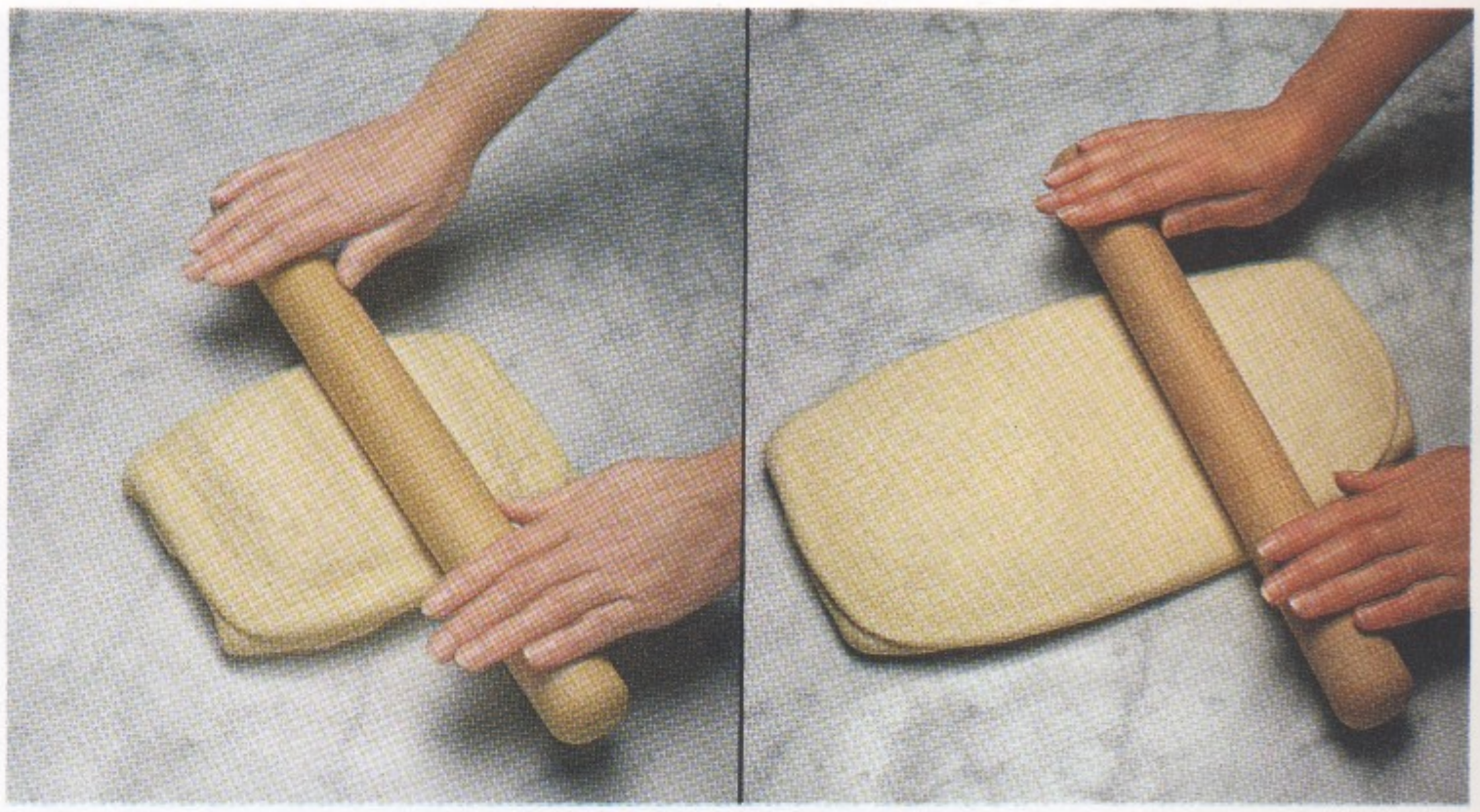
1 **Намазывание сливочного масла на тесто.** Приготовьте тесто с молоком и сливочным маслом (*стр. 27*), можно положить немного сахара; дайте тесту дважды подняться. Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 8 мм. Размягчите сливочное масло (*стр. 59*) и тупым ножом намажьте 2/3 теста (*вверху*) сливочным маслом, оставляя со всех сторон поля по 2 см.

2 **Складывание теста.** Положите ненамазанную маслом треть теста на половину намазанной части теста, а затем накройте оба слоя оставшейся намазанной третью. Сейчас два слоя масла находятся между тремя слоями теста.

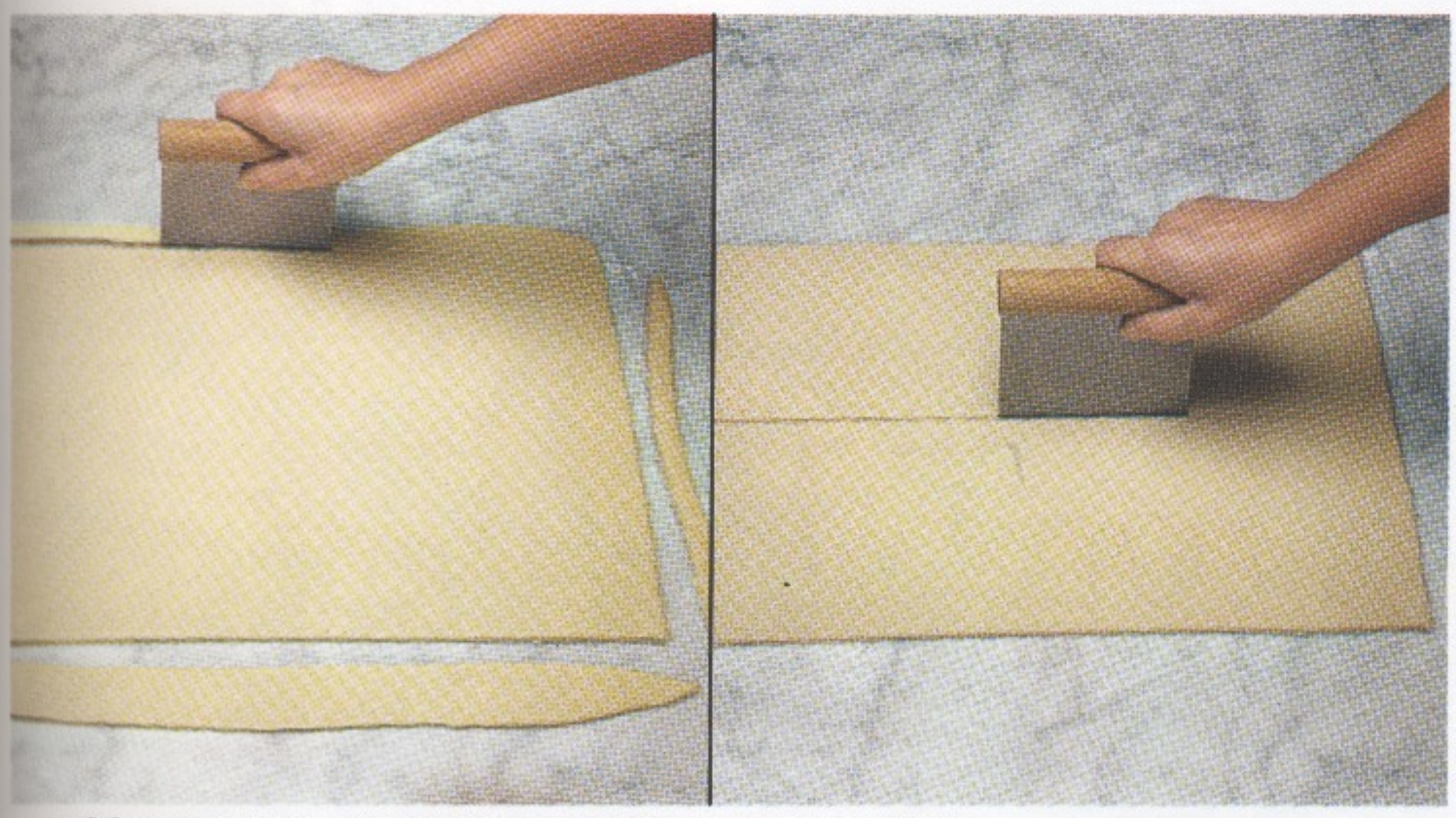


5 **Складывание теста.** Выньте тесто из холодильника. Положите прямоугольник на рабочую поверхность короткой стороной к себе. Раскатайте тесто вдоль и опять сложите (*вверху слева*) и поверните его на четверть оборота. Раскатайте прямоугольник и сложите его еще раз втрое (*вверху справа*). После того как вы сложите его в четвертый раз, окажется, что 54 слоя масла зажаты между 55 слоями теста. Заверните тесто в пленку и положите в холодильник еще на час.

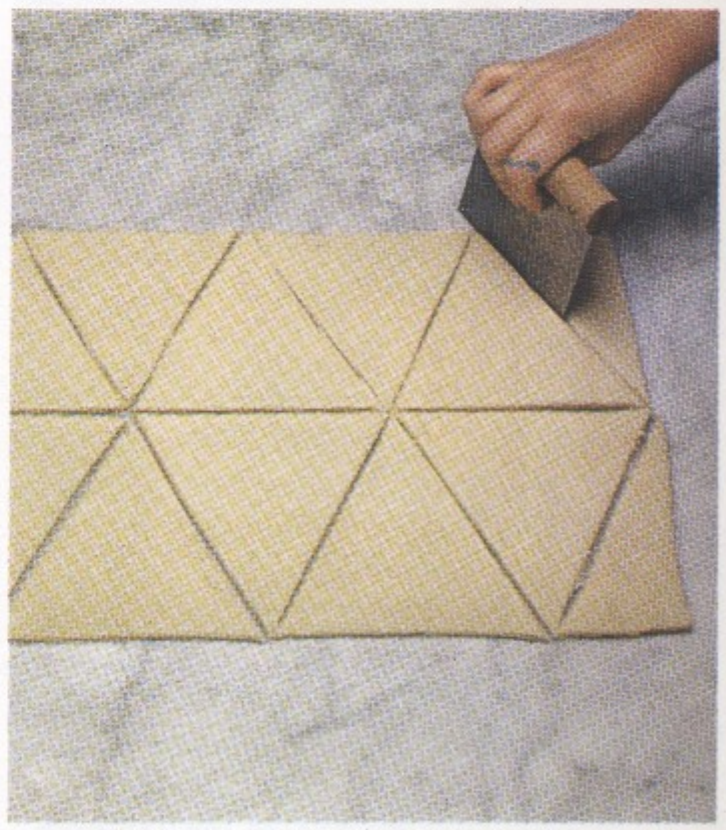
3 **Запечатывание краев.** Слегка прижмите скалкой три открытые края прямоугольника (*вверху*). Легкое прижимание запечатает размягченное сливочное масло внутри теста и не позволит ему выдавливаться при последующем раскатывании теста.



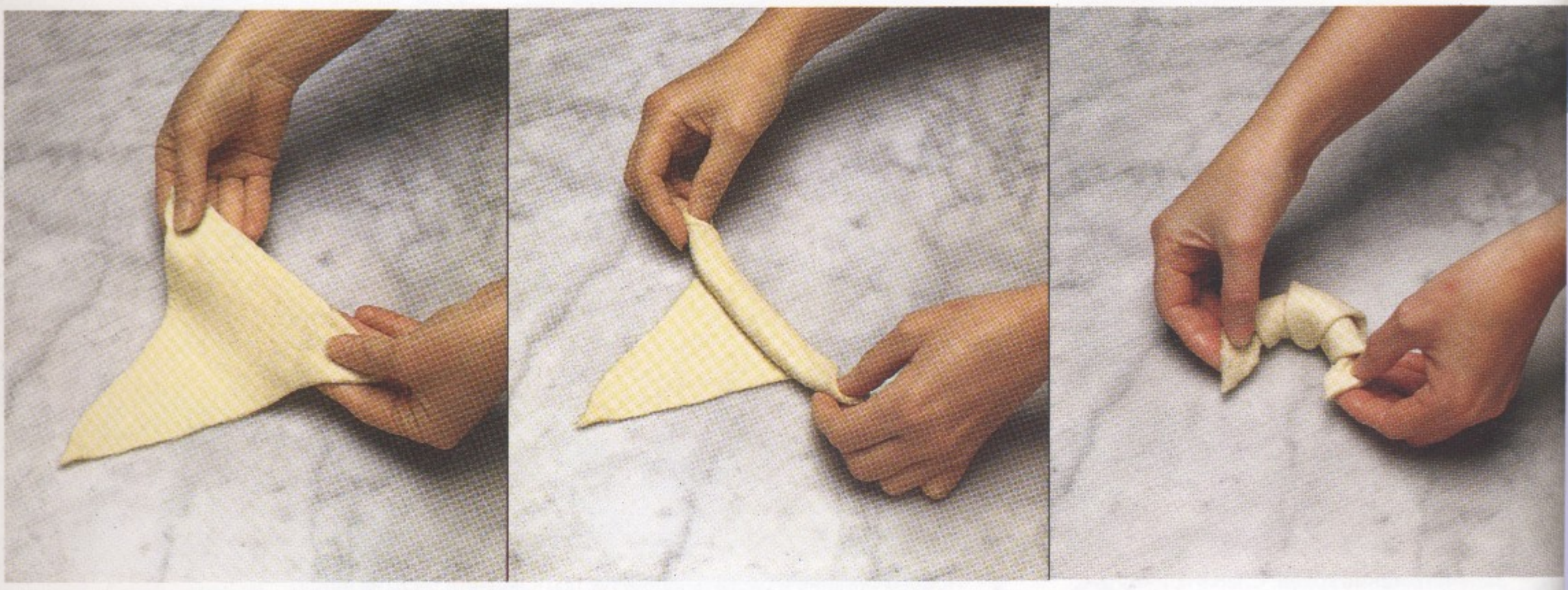
4 **Поворачивание и раскатывание теста.** Поверните тесто на четверть оборота и слегка его раскатайте (*вверху слева*): при очень сильном нажатии размягченное сливочное масло, находящееся внутри, будет выдавливаться. Продолжайте раскатывать тесто, пока не получите прямоугольник с длинной стороной в два раза больше короткой (*вверху справа*). Опять сложите тесто втрое (*фото 2*). Сейчас шесть слоев масла зажаты между семью слоями теста. Заверните тесто в пленку и положите на час для охлаждения.



6 **Обрезание теста.** Раскатайте слоеное тесто до 3 мм толщины. Скребком для теста осторожно обрежьте неровные края (*вверху слева*), можно обрезать по линейке. Разрежьте тесто вдоль на две полоски шириной по 15 см каждая (*вверху справа*).



7 **Вырезание треугольников.** По одной из сторон полосы наметьте скребком точки, отступив от одного края на 15 см и делая расстояние между точками тоже по 15 см. На противоположной стороне тоже отметьте точки на расстоянии 15 см друг от друга, но в этом случае отступите от края на 7,5 см. Соедините точки диагональными линиями, чтобы получились треугольники. Разрежьте по этим линиям (*вверху*).



8 **Скручивание круассанов.** Аккуратно отделите от остальных один треугольник. Осторожно в длину пройдитесь по нему скалкой, слегка вытянув вершину треугольника. Чуть потяните за уголки нижней стороны треугольника, чтобы они обозначились четко (*вверху слева*). Начав с основания, плотно скатайте треугольник (*вверху в центре*). Подоткните кончик треугольника под скатанное тесто, во время выпечки он выйдет наверх. Придайте тесту форму полумесяца, загнув кончики внутрь.

9 **Смазывание круассанов.** Смажьте противень сливочным маслом. Положите полумесяцы на лист на расстоянии примерно 2,5 см друг от друга. Накройте тканью и оставьте подходить на час или в холодильнике на ночь. Смешайте яичный желток с небольшим количеством воды и смажьте круассаны.

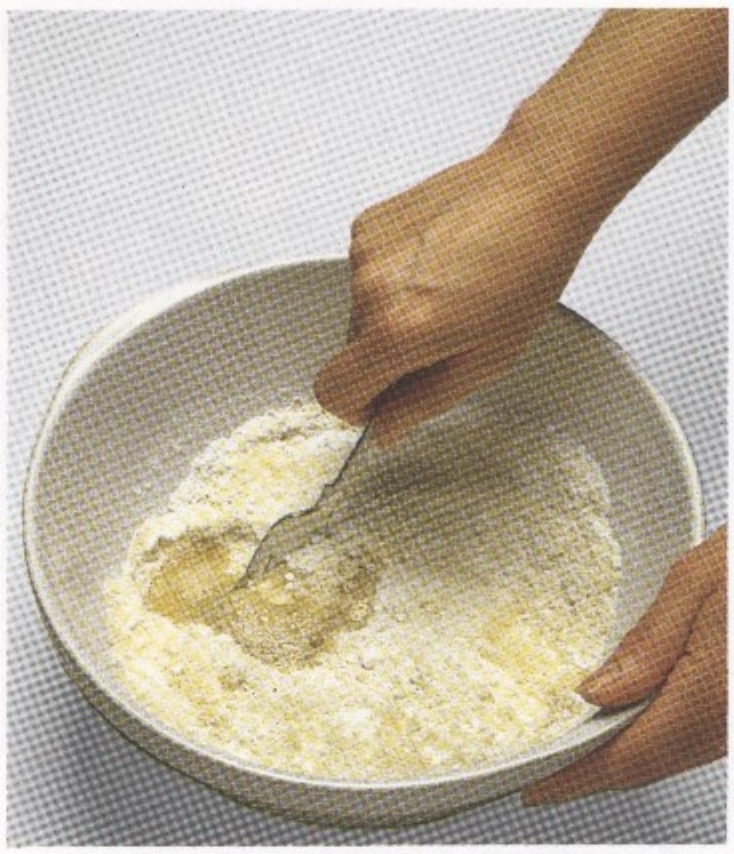
10 **Выпечка и подача на стол.** Поставьте противень с круассанами в середину нагретой до 240°С духовки, через две минуты убавьте жар до 190°С и выпекайте в течение 15—20 минут, пока круассаны не станут золотисто-коричневыми. Остудите их на металлической решетке в течение 10—15 минут. Подавайте теплыми в корзине, выстланной салфеткой. При еде ломайте их руками.

СДОБНОЕ ПЕЧЕНЬЕ РАЗЛИЧНОЙ ФОРМЫ

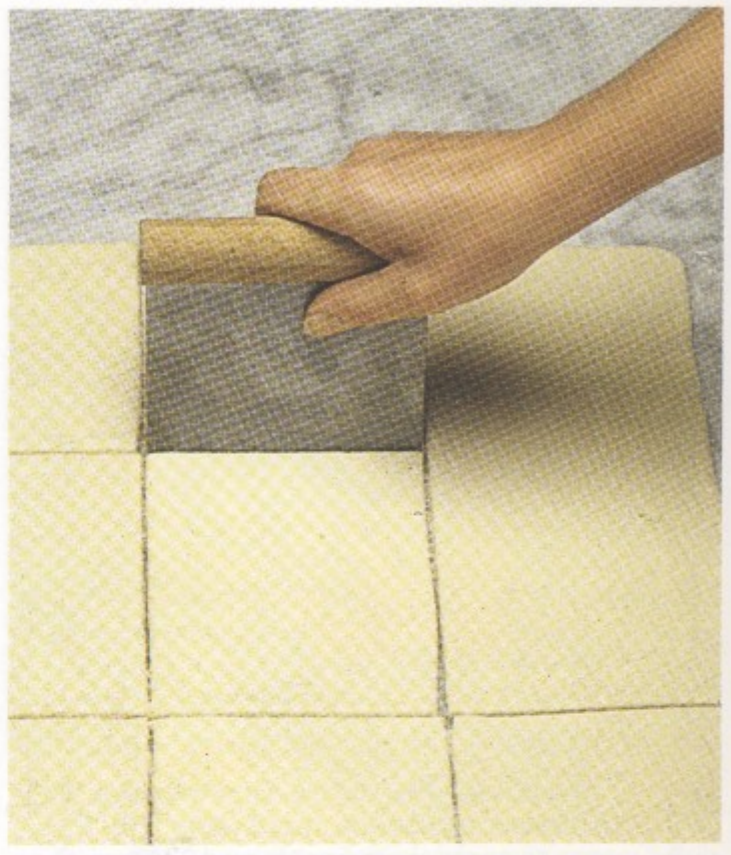
Тонко раскатанное дрожжевое слоеное тесто легко режется и складывается самым различным образом, получая особую привлекательность после пребывания в духовке, где под влиянием жара слои теста принимают вид бумажных листков. Дополнительным интригующим элементом этих изделий служат заключенные внутри начинки (*рецепты на стр. 150—155*). Четыре датские сдобы, демонстрируемые на этой странице и на последующих двух, показывают только небольшую часть этих возможностей.

Конвертики (*справа*) получаются в результате разрезания раскатанного теста на квадратики до того, как на каждый из них будет положено по ложечке начинки; затем уголками закрывают начинку и выпекают. Те же самые квадратики теста могут получить форму вертушки, если их надрезать и сложить по-другому (*на следующей странице*). Два другие вида сдобы, приготовленные из теста вначале начиненного, а уже потом разрезанного на печенья, демонстрируются на последующих страницах. В одном из них два слоя теста, между которыми находится начинка, режутся на квадраты, которые надрезаются с одной стороны и раскрываются, образуя петушиный гребешок. В другом случае тройной слой теста и начинка режутся на полоски, которые затем сворачиваются спиралью. Начинкой для любой формы теста могут служить такие простые продукты, как мелкий изюм или тертый твердый сыр. Как сладкие, так и пикантные изделия обычно перед выпечкой смазываются смесью яичного желтка с небольшим количеством воды; сладкие изделия могут быть посыпаны сахарной пудрой, глазурью или рублеными орехами.

Конвертики с миндальной пастой



1 **Приготовление начинки из миндальной пасты.** Просейте в миску сахарную пудру и сахарную глазурь. Добавьте в сахар тертый миндаль и потрите туда же немного лимонной цедры. Смешайте все ложкой. Слегка взбейте яичные белки и введите их в сахарную смесь; осторожно мешайте все ингредиенты, пока масса не станет однородной и не превратится в плотную пасту.

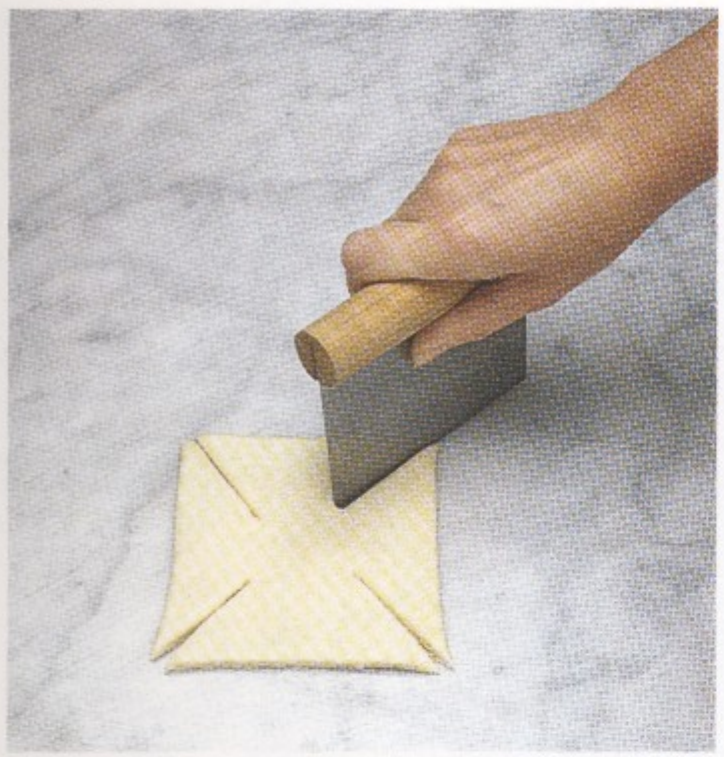


2 **Нарезание теста.** Приготовьте дрожжевое слоеное тесто (*стр. 70*). На доске, слегка присыпанной мукой, раскатайте тесто до толщины 5 мм. С помощью скребка для теста сделайте аккуратный прямоугольник и нарежьте его на квадраты по 12 кв. см (*вверху*).

3 **Складывание конвертов.** Положите в середину каждого квадрата по куску начинки. Загните один угол теста, закрыв начинку наполовину; теперь возьмите противоположный конец и перекиньте его таким образом, чтобы он заходил на первый (*вверху*). Повторите то же самое с другими концами, чтобы получить конверт. Пальцем прижмите середину, чтобы слиплись концы. Смажьте жиром противень и положите на него конвертики.

4 **Выпечка и подача на стол.** Накройте квадратики тканью и дайте им подойти в течение часа, пока они не удвоятся в объеме. Смажьте их яйцом с водой и поставьте в нагретую до 240°С духовку. Через 2 минуты убавьте жар до 190°С. Выпекайте еще 15—20 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Остудите их на решетке и посыпьте сахарной пудрой.

Вертушки с миндальной начинкой

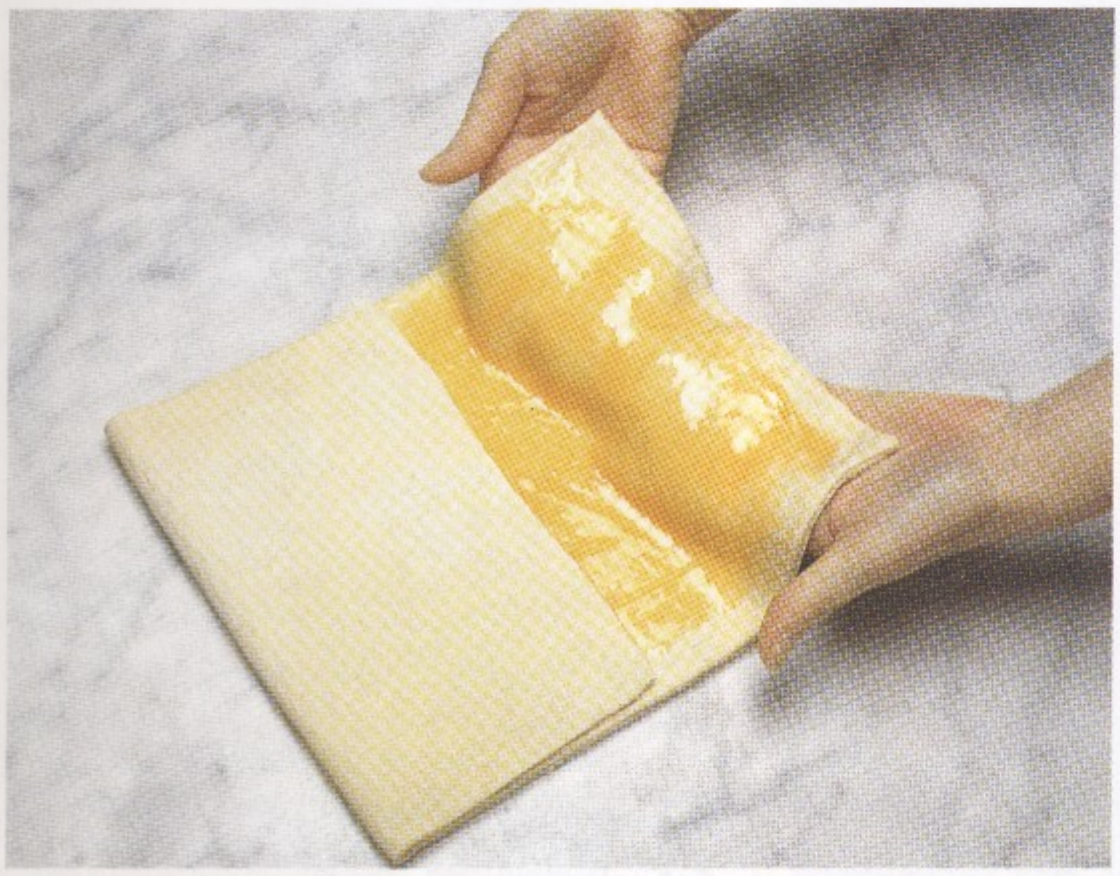


1 **Нарезание квадратов.** Приготовьте дрожжевое слоеное тесто (*стр. 70*). Разрежьте тесто на квадратики 12×12см. С помощью скребка разрежьте каждый квадрат по диагонали от углов и не доходя 1 см до центра, получаются 4 треугольника, соединенных в середине. В середину теста положите по чайной ложке начинки — в данном случае миндальную пасту.

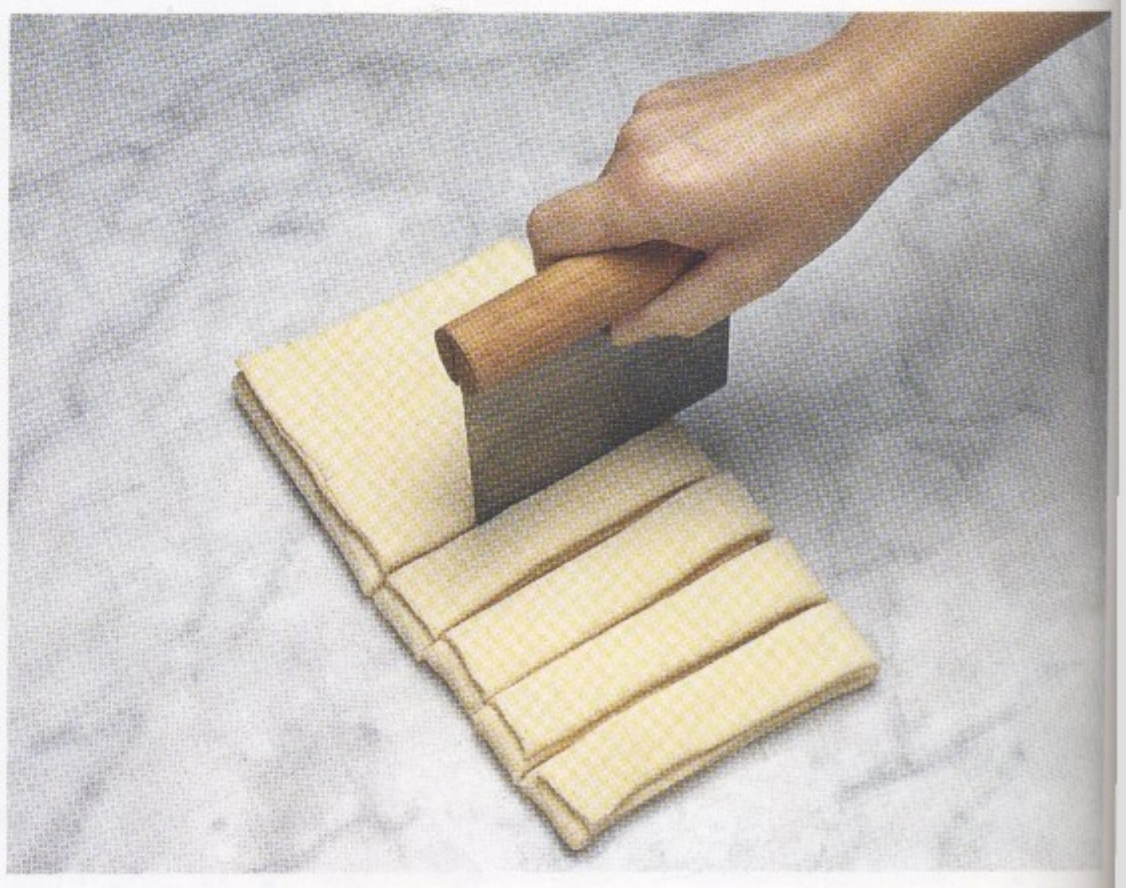
2 **Придание формы вертушки.** Двигаясь в одном направлении, заверните конец каждого треугольника. Другой оставьте открытым. Слегка прижмите серединку, чтобы кончики прилипли друг к другу. Сделайте то же самое с другими кусочками теста. Переложите изделия на противень. Накройте их и оставьте примерно на час подходить, пока они не удвоятся в объеме.

3 **Выпечка.** Взбейте яичный желток с небольшим количеством воды и этой смесью смажьте вертушки. Поставьте их в духовку, предварительно нагретую до 240°C, на две минуты; убавьте жар до 190°C и выпекайте 15—20 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Переложите их на решетку для охлаждения, перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Пирожное «Твист» с джемом



1 **Намазывание теста начинкой.** Приготовьте дрожжевое слоеное тесто (*стр. 70*). Раскатайте тесто и с помощью скребка сделайте из него прямоугольник размером 20х40 см. Нагрейте абрикосовый джем и процедите его через сито. Намажьте тесто тонким слоем процеженного джема, оставляя со всех краев поля 1 см. Сложите прямоугольники таким образом: 1/3 часть на середину, другую поверх первой (вверху).



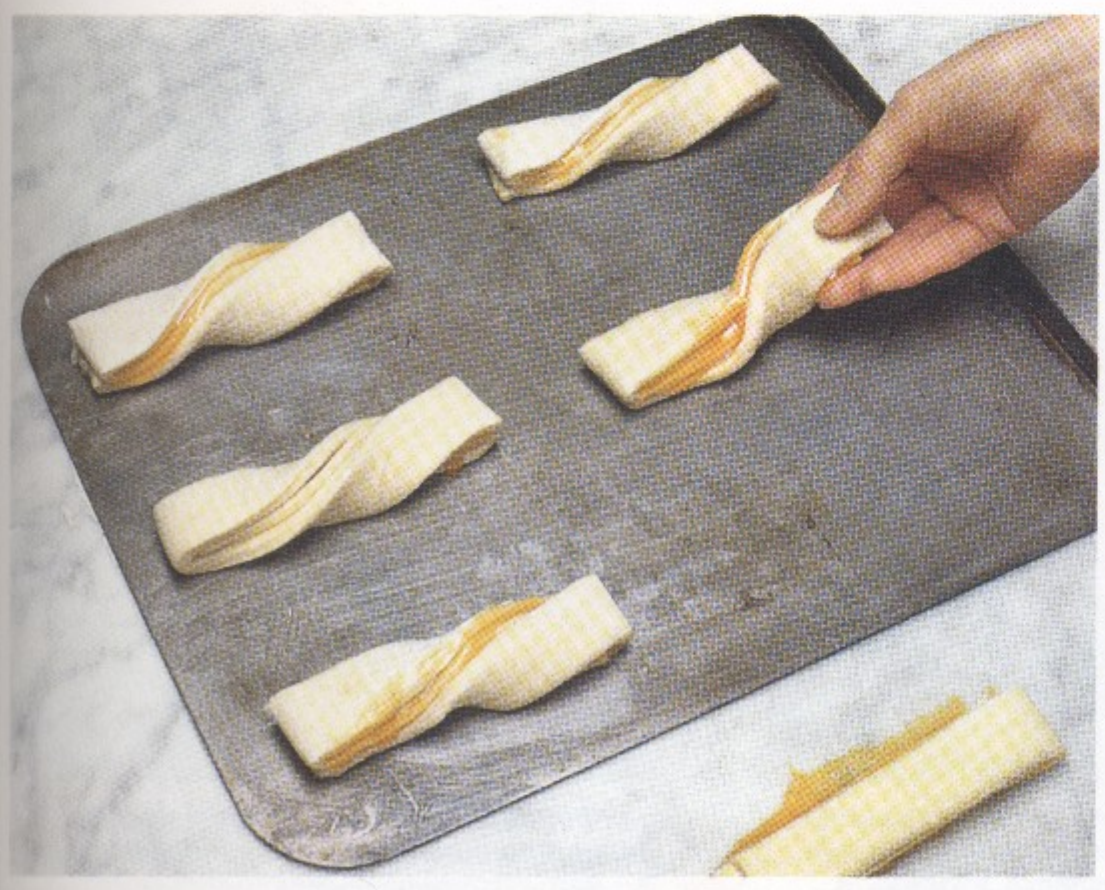
2 **Нарезание теста на полоски.** С помощью скребка нарежьте сложенное и намазанное джемом тесто на полоски шириной по 2,5 см (*вверху*). Чтобы линии получались ровными, а полоски одинаковыми, положите рядом с тестом линейку, которая будет направлять вашу руку, когда вы режете.

Петушиные гребешки с пикантной серединкой

1 **Начинка теста.** Приготовьте дрожжевое слоеное тесто (*стр. 70*). Разделите тесто на два прямоугольника шириной по 20 см. Приготовьте начинку, в данном случае смесь сыров рикотта, пармезан (тертого) и яйца, намажьте смесью половину ширины каждого прямоугольника, оставив с краев поля по 1 см. Накройте начинку ненамазанной половиной прямоугольника (*вверху*).

2 **Нарезание гребешков.** Скребком разделите тесто на квадраты. Сделайте по три надреза в сложенной части теста, каждый надрез не доходит до противоположного конца на 1 см (*вверху*). Положите пирожные на смазанный сливочным маслом противень; раскройте разрезанные стороны изделий так, чтобы они напоминали петушиные гребешки.

3 **Выпечка.** Накройте тканью и оставьте на час подходить, пока они не увеличатся в объеме вдвое. Смажьте яйцом, взбитым с водой. Поставьте в духовку, предварительно нагретую до 240°C, через 2 минуты убавьте жар до 190°C и выпекайте еще 15—20 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Остудите их на решетке.



3 **Скручивание полосок.** Смажьте сливочным маслом пекарский лист. Перекрутите каждую полоску в пол-оборота, когда будете перекладывать на противень (*вверху*). Накройте тканью и оставьте на час подходить, пока не удвоятся в объеме. Смажьте яичным желтком, взбитым с водой.

4 **Выпечка и отделка.** Поставьте пирожные в предварительно нагретую до 240°C духовку на две минуты, затем убавьте огонь и выпекайте еще 15—20 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Переложите охлаждаться на решетку. Смажьте теплым пюре из абрикосового джема и посыпьте крупно порубленным грецким орехом (*вверху*).

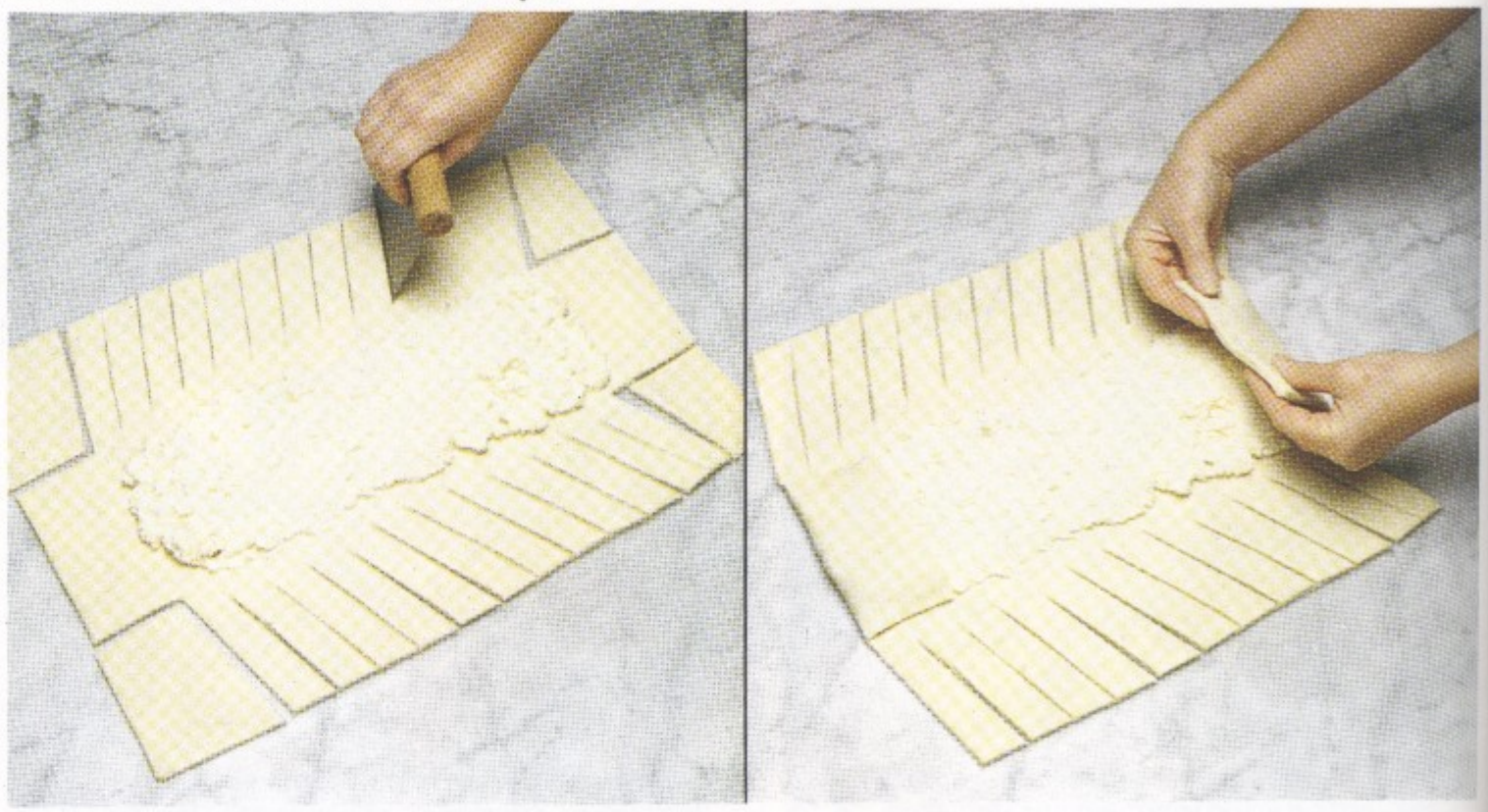
КРУПНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Подошедшее на дрожжах слоеное тесто (*рецепт на стр. 168*) используется не только для приготовления мелких сдобных печений, из него можно готовить большие по размеру изделия различной формы.

Для получения плетенки длинные стороны прямоугольника нарезаются на узкие полоски, образуя бахрому, которые затем крест-накрест закрывают начинку. Внизу демонстрируется пирог в форме кольца; тесто для такого пирога намазывается начинкой, раскатывается в плотный цилиндр, а затем сворачивается в кольцо, которое на равных расстояниях друг от друга надрезается, каждая вторая секция поворачивается внутрь и создается впечатление зубцов или фестонов.

Выбор начинки зависит от возможностей формы. Если изделие может принять значительное количество начинки, то удобнее всего использовать плотную смесь, например, из сыра рикотта, пармезан и яйца, как здесь для плетенки. Если же требуется намазать начинку тоненько, то можно взять, как в данном случае в кольце, для начинки мелкий изюм — коринку, корицу, сливочное масло и сахар.

Плетенка с начинкой из сыра



1 **Начинка и надрезка.** Раскатайте дрожжевое слоеное тесто (*стр. 70*) в прямоугольник толщиной 1 см, обрежьте неровные края. Намажьте начинкой — в данном случае смесь сыров с яйцом — центральную третью часть прямоугольника, оставив незакрытыми по 5 см с каждого конца. С помощью скребка для теста сделайте косые надрезы по длинным сторонам прямоугольника, начинающиеся примерно в 1 см от начинки и идущие на расстоянии 2,5 см друг от друга (*вверху слева*). Полностью вырежьте углы, оставив на концах прямоугольные клапаны, и заверните их на начинку (*вверху справа*).

Кольцо с фруктами и пряностями

1 **Укладывание начинки на тесто.** Раскатайте дрожжевое слоеное тесто (*стр. 70*) в прямоугольник толщиной 3 мм, обрежьте неровные края. Тупым ножом намажьте тесто тонким слоем начинки, оставив ненамазанными по одному сантиметру со всех краев. Посыпьте начинку сухими фруктами. Скатайте тесто вдоль в плотный цилиндр.

2 **Надрезание кольца.** Положите цилиндр на смазанный жиром противень, свернув тесто в кольцо при укладке. Разрежьте внешнюю сторону кольца на расстоянии 2,5 см друг от друга и не доходя 1 см до внутренней стороны (*вверху*).

3 **Формовка кольца.** Двигаясь в одном направлении по кругу, поверните через одного кусочки начиненного теста внутрь, другой рукой придерживайте предыдущий кусок, чтобы он сохранил свою позицию смотрящего наружу. Накройте кольцо миской или тканью и оставьте примерно на 1 1/2 часа подходить.

2 **Заплетание теста.** Положите одну из верхних полосок на начинку. Полоску с противоположной стороны положите поперек первой. Накладывайте полоски поочередно с обеих сторон, образуя плетение по всей длине теста.

3 **Выпечка и подача на стол.** Положите изделие на смазанный жиром противень и накройте тканью. Оставьте подходить на 1 1/2 часа. Смешайте яичный желток с небольшим количеством воды и смажьте этой смесью тесто. Нагрейте духовку до 240°C и поставьте в нее противень с изделием на 2 минуты, затем убавьте жар до 190°C и выпекайте плетенку в течение 30 минут, пока она не станет золотисто-коричневой. Остудите на решетке в течение 30 минут и подавайте на стол теплой, нарезав на ломтики.

4 **Смазывание и выпечка.** Смажьте тесто яичным желтком, взбитым с небольшим количеством воды (*вверху*). Поставьте кольцо в предварительно нагретую до 240°C духовку и через 2 минуты убавьте жар до 190°C. Выпекайте кольцо в течение 30 минут, пока оно не станет золотисто-коричневым.

5 **Подача кольца на стол.** Выложите кольцо на решетку, чтобы оно остывало. Можете подавать его теплым, то подавайте через 30 минут или холодным, тогда оставьте его остывать не менее чем на час. Поверхность кольца посыпьте через ситечко глазированным сахаром (*вверху*). Переложите кольцо на доску или блюдо и перед подачей нарежьте на кусочки (*стр. 56*).

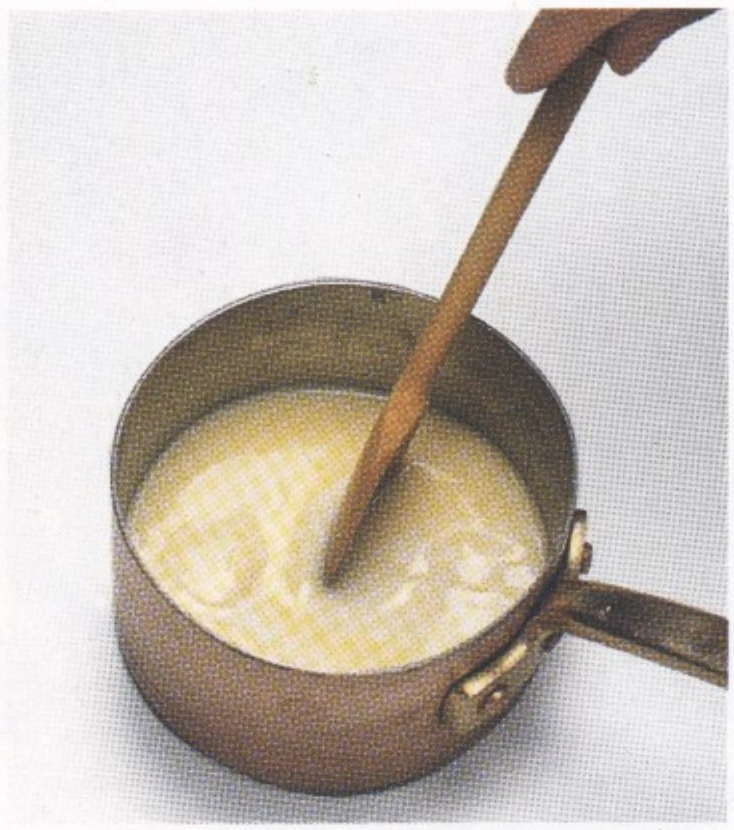
БАГЕЛИ: ОБВАРЕННЫЕ, ЗАТЕМ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Если изделия из слегка подошедшего теста перед выпечкой ненадолго сварить в кипящей воде, получаются булочки с плотной текстурой и тягучей коркой. Булочки в форме кольца (чтобы увеличить площадь корки), известны в еврейской кухне как багели (*фото справа*).

Обычно багели готовятся из чуть более сдобного теста из муки, яичных белков, сахара, сливочного масла и молока (*рецепт на стр. 149*); сдобность усиливает хлебный вкус и делает корку более мягкой. Чтобы получить плотную корку, первый подъем теста должен быть ограничен одним часом, а когда тесту уже придана форма, период подъема перед выпечкой должен быть очень коротким. Приготовление колец — довольно простой процесс. Разделите тесто на шарики и пальцем сначала сделайте в середине каждого из них отверстие, а затем расширьте его (*фото 4 на стр. 79*).

Багели варятся в кипятке всего лишь 15 секунд. Варка в кипятке увлажняет верхний слой теста и не позволяет им стать хрустящими во время выпечки.

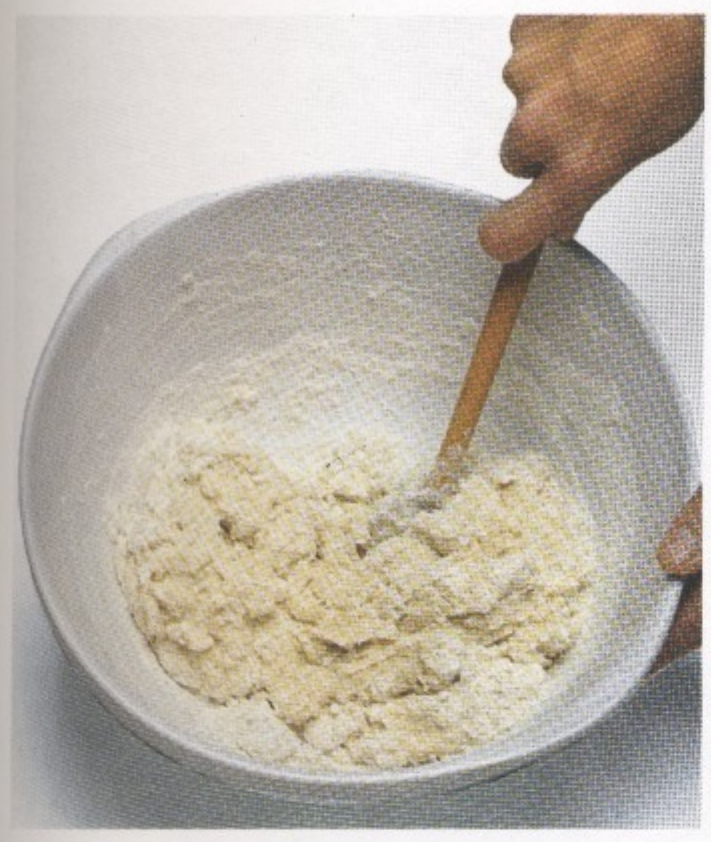
Перед выпечкой багели можно смазать яйцом, чтобы они блестели; по желанию их можно посыпать крупной солью, маком, кунжутом, тмином или рубленым луком. Традиционно багели едят со сливочным сыром или копченой семгой, или лососем.



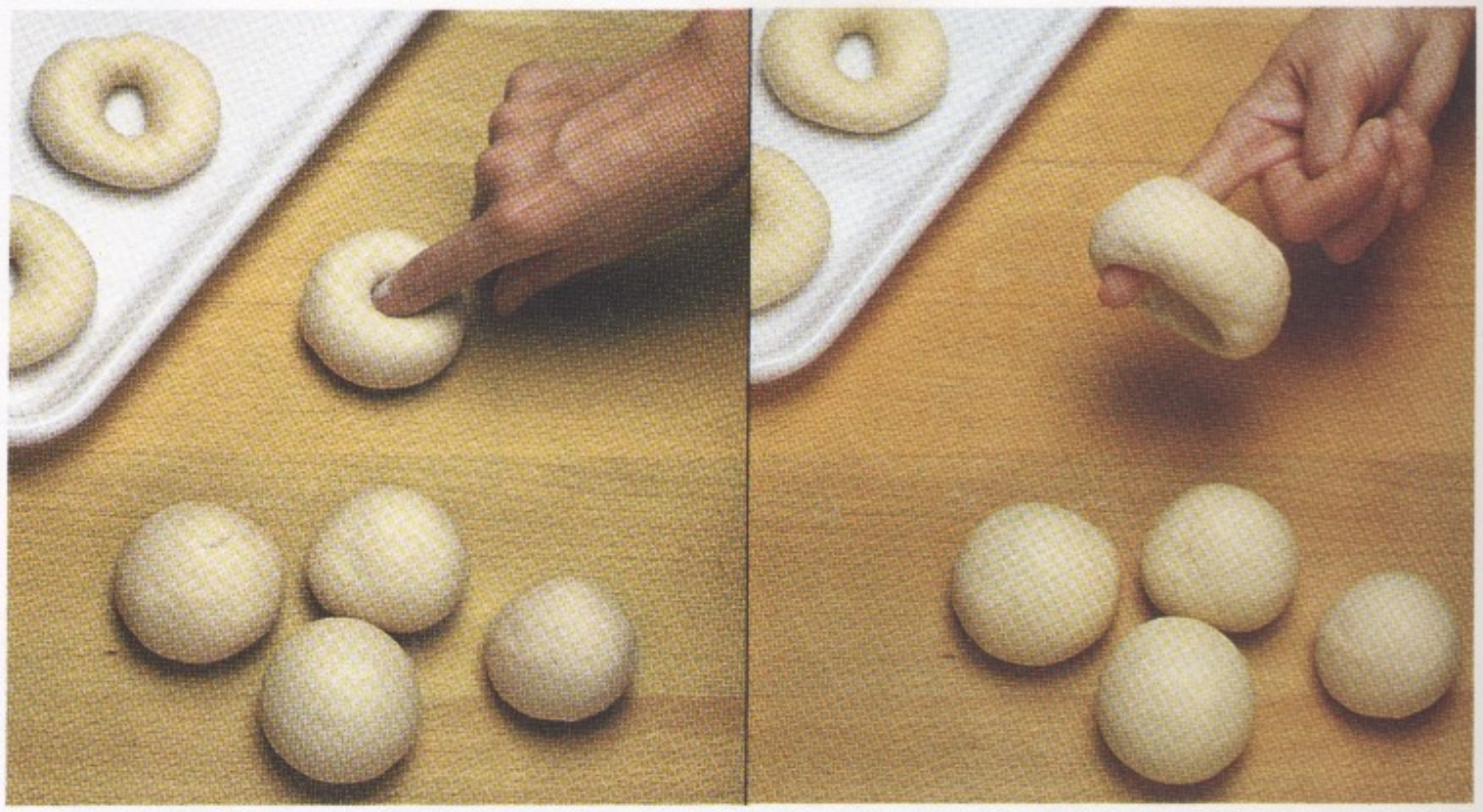
1 **Введение сливочного масла.** В небольшом тяжелом сотейнике вскипятите молоко. Снимите сотейник с огня и добавьте сахар и сливочное масло. Мешайте смесь ложкой, пока сахар полностью не растворится, а сливочное масло не растопится (*вверху*).

2 **Введение яичного белка.** Перелейте молочную смесь в большую миску и охладите. Вылейте в миску дрожжи и оставьте на 10 минут, пока дрожжи не забродят (запенятся). Над маленькой миской разбейте яйцо и отделите белок от желтка; добавьте белок в теплое молоко (*вверху*), желток уберите. Энергично смешайте все ингредиенты для получения однородной смеси.

5 **Варка багелей в кипятке.** Вскипятите воду в широкой кастрюле, отрегулируйте огонь так, чтобы было постоянное кипение. Аккуратно опустите багели в кипящую воду по несколько штук одновременно. Варите каждую порцию в открытой кастрюле примерно секунд 15, пока они не начнут раздуваться. Выньте широкой шумовкой и осушите (*справа*). Кладите осушенные кольца сразу же на смазанный жиром противень.



3 **Введение муки.** Положите в молочную смесь горсть муки и немного соли, все размешайте; продолжайте добавлять муку горстями, мешая после каждой добавки. Когда тесто станет вязким, но все еще мягким, выложите его на посыпанную мукой поверхность и приступите к вымешиванию (*стр. 15*). Затем переложите тесто в миску, накройте и оставьте подходить примерно в течение 1 часа, пока его объем не увеличится вполовину.



4 **Формовка теста.** Разделите тесто на кусочки, каждый весом примерно 60 г. Из каждого кусочка скатайте шарик (*стр. 30*). Для получения кольца указательным пальцем, посыпанным мукой, нажмите в центре шарика (*наверху слева*) и продавливайте вниз, пока не коснетесь рабочей поверхности, затем делайте пальцем круговые движения, постепенно расширяя отверстие. Наденьте багель на палец и крутите им до тех пор, пока отверстие не будет равно одной трети диаметра булочки (*вверху справа*). Выложите багели на противень, накройте тканью и дайте им постоять минут 10, чтобы они немного подошли.

6 **Выпечка багелей.** Взбейте отложенный желток с небольшим количеством воды, смажьте поверхность багелей (*вверху*). Выпекайте в предварительно нагретой до 200°C духовке в течение 20 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Тупым ножом переложите их на решетку для охлаждения. Подавайте целиком или разрезанными горизонтально и поджаренными.

4

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ВЗБИТОГО И ПРОСТОГО ТЕСТА

Тонкие хлебные изделия, поднявшиеся только при помощи пара
Введение взбитых яичных белков
Работа с пищевой содой
Вкусовые добавки из фруктовых пюре
Получение верха типа драчены

Хлебные изделия, приготовленные на бездрожжевой основе, сильно разнообразятся. Начиная с тонких плоских лепешек, не содержащих каких-либо рыхлителей, до пышных, благодаря взбитым яичным белкам, изделий из жидкого теста, а также нежных, напоминающих пирожное изделий, подошедших с помощью двууглекислой соды. И хотя изделия из пресного теста не имеют такой нежной текстуры и удерживающих форму качеств большинства дрожжевых изделий, у них имеются свои четкие преимущества. Процесс приготовления изделий из такого теста быстрее, и так как это тесто не зависит от наличия клейковины в муке, то для его приготовления можно использовать муку с низким или нулевым содержанием клейковины — например, ячменную, овсяную, кукурузную. Пресному тесту не требуется времени для дрожжевого брожения: другие рыхлители приходят в действие от жара духовки и поднимают тесто при выпечке.

Вполне достаточно высокой температуры жарочного шкафа, чтобы без каких-либо рыхлителей жидкое или тонко раскатанное тесто поднялось. В случае теста из муки и воды, используемого для приготовлений индийских чапатти (*стр. 82*), например, влага, содержащаяся в тесте под влиянием жара духовки превращается в пар, образуя расширяющиеся карманы, которые вздувают тесто. Чтобы в тесте содержалось больше воздуха, можно использовать взбитые яичные белки; воздух, пойманный белками во время взбивания, делает изделие таким легким и мягким, что его можно подавать ложкой (*стр. 84*).

Самым используемым недрожжевым рыхлителем, который широко используется как в жидком, так и в крутом тесте, является двууглекислая сода. Увлажненная и подвергнутая тепловой обработке, сода отдает двуокись углерода, которая расширяется во время выпечки и поднимает хлебное изделие. В то же время алкалиновая сода придает тесту мыльный привкус, если только не нейтрализовать ее чем-либо кислым. В соединении с содой кислота также начинает выделять газ. Изделия, которые готовятся с двууглекислой содой (*стр. 86—92*), чтобы иметь необходимую для гашения соды кислотность, часто готовятся с добавлением какого-либо вида кислого молока, но есть один вид содового рыхлителя — пекарский порошок, который содержит собственную кислоту в виде крема тартар. Пекарский порошок содержит также немного крахмала — обычно кукурузная мука, которая позволяет сохранять сухость, так что углекислая сода и кислота не могут при хранении вступать в реакцию.

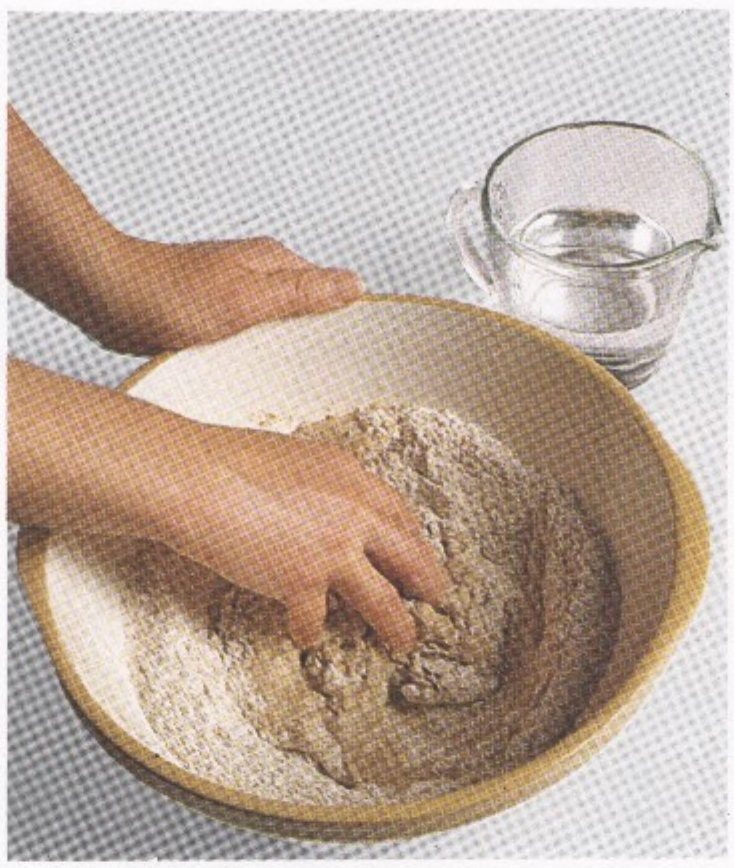
Банановая булка режется на ломтики для подачи на стол. Приготовленная из крутого теста с пекарским порошком с добавками бананового пюре, рубленых орехов, изюма и специй, булка имеет влажный, нежный мякиш,типичный для теста с содой (стр. 90).

КАК СДЕЛАТЬ ПРЕСНОЕ ТЕСТО ПЫШНЕЕ

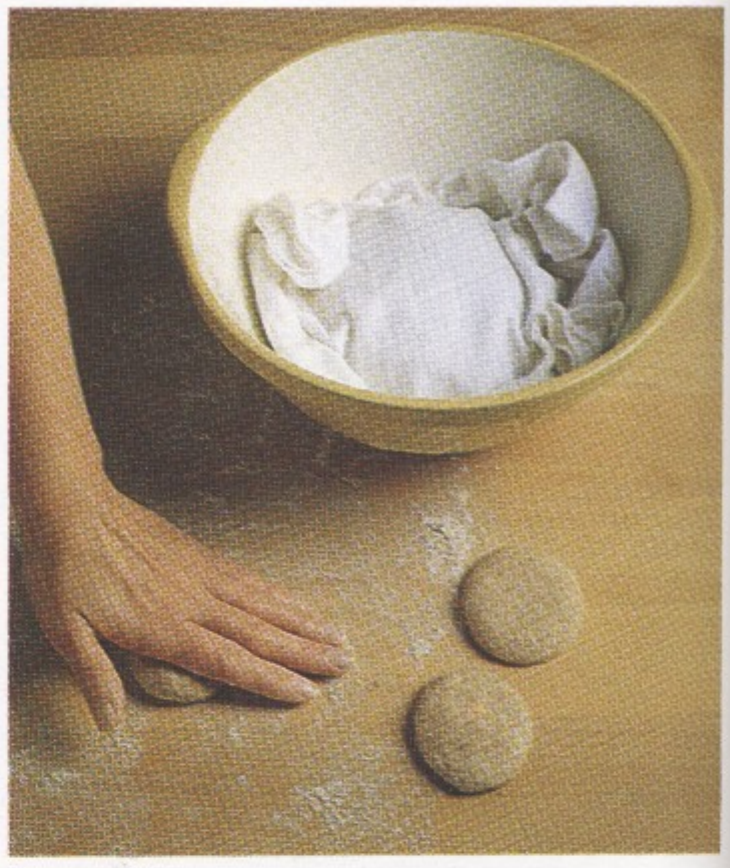
Во многих странах мира обычный хлеб готовится из пресного теста, состоящего только из воды и муки; он формуется в круглые лепешки и выпекается прямо на огне, на сковороде с ручкой. И хотя они достаточно примитивны, изделия из этого теста удивительно разнообразны. Они готовятся из любого сорта муки (*стр. 8*). Основой индийских чапатти, показанной на этой странице, является непросеянная мука. С одинаковым успехом вы можете готовить пресные лепешки из кукурузной, овсяной, ячменной, ржаной и гречневой муки.

Различные вкусовые добавки расширяют возможности пресного теста. По крайней мере, тесто должно быть посолено, прекрасной добавкой могут служить также молотые специи или рубленые пряные травы. Более сдобным окажется изделие, если воду или ее часть заменить молоком. Можно выпекать слоистый хлеб, который тоже будет более сдобным из-за того, что несколько раз смазывается растопленным сливочным маслом, складывается и раскатывается опять, — техника, используемая для приготовления индийских паратас (*в рамке на стр. 83*). Для получения более существенного результата можно перед выпечкой начинять тесто овощными пюре или фаршем из приготовленного мяса.

В зависимости от способа приготовления текстура пресного теста также может быть различной. Легкость, воздушность чапатти достигается благодаря обработке теста в два этапа. Сначала каждая тонкая лепешка предварительно быстро обжаривается на нагретой сковороде (*фото 4*). Затем частично готовые лепешки допекаются несколько секунд на открытом огне; прямое пламя быстро превращает содержащуюся в тесте влагу в пар, который и вздувает лепешки (*фото 5*), довершая выпечку. Для более хрустящего эффекта пресное тесто может выпекаться полностью на сковороде, пока оно хорошо не подрумянится с обеих сторон. Чтобы приготовить более плотный и мягкий хлеб, заверните плоские толстые лепешки пресного теста в алюминиевую фольгу и выпекайте в духовке.



1 **Замешивание теста.** Положите в миску муку — в данном случае непросеянная мука — и соль. Рукой перемешивайте муку, постепенно добавляя воду, пока не получится мягкое, слегка тягучее тесто. Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и вымешивайте его в течение 5—10 минут, пока оно не станет гладким и податливым. Вымойте и вытрите миску и снова положите в нее тесто; накройте тканью.

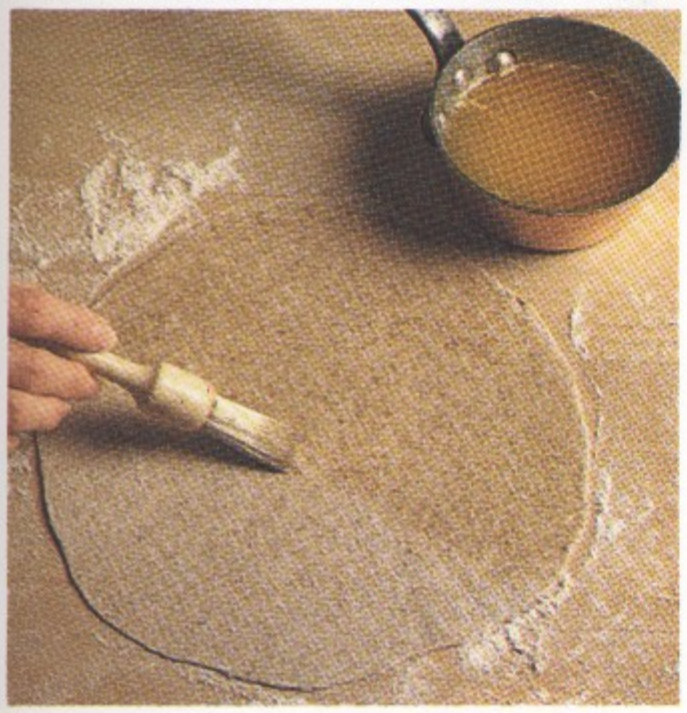


2 **Разделка теста.** Дайте тесту полежать 30 минут. Затем, держа основную часть теста накрытой, отщипните от него одновременно 2 или 3 кусочка размером с грецкий орех каждый. Скатайте его между ладонями, присыпанными мукой, в ровный шарик. Затем, плотно прижимая каждый шарик к рабочей поверхности (*вверху*), сделайте из них плоские кружки. Используйте все тесто.

3 **Раскатывание теста.** Посыпьте каждый кружок теста мукой. Пользуясь скалкой, раскатайте кружки: держа скалку в одной руке и водя ею по тесту взад и вперед, другой рукой медленно поворачивайте лепешку, чтобы получился ровный круг. Продолжайте раскатывать и поворачивать, пока не получите кружки толщиной 2 мм.

4 **Выпечка чапатти.** Предварительно нагрейте сковороду с ручкой или чугунную сковороду на среднем огне. Положите на нее лепешку. Через 1—2 минуты, когда на поверхности появятся пузырьки, осторожно кончиками пальцев переверните лепешку. Жарьте чапатти еще одну минуту, пока нижняя сторона не начнет румяниться.

Распущенное сливочное масло для получения слоистой текстуры



1 **Смазывание теста маслом.** Приготовьте пресное тесто из непросеянной муки (*фото 1 слева*), заменив половину порции воды молоком. Разделите тесто на шарики (*фото 2 слева*). Раскатайте каждый шарик в круг и слегка смажьте его поверхность небольшим количеством растопленного сливочного масла *(вверху)*.

2 **Складывание и раскатывание.** На посыпанной мукой рабочей поверхности сложите каждый кружок теста пополам, еще раз сложите его в четверть круга; скалкой раскатайте тесто как можно ровнее, стараясь придать ему круглую форму. Смажьте сливочным маслом, сложите и раскатайте еще три раза.

3 **Выпечка и подача на стол.** На слегка смазанной сливочным маслом сковороде на небольшом или среднем огне выпекайте каждый круг теста в течение 3—5 минут, пока нижняя сторона хорошо не подрумянится. Сложите лепешки на подогретую выстланную салфеткой тарелку и немедленно подавайте (*вверху*).

5 **Завершение выпечки.** Чтобы чапатти раздулись, положите их на лопатку и подержите над открытым большим огнем. Через несколько секунд, когда лепешка вздуется (*слева*), снимите ее с огня. Положите испеченные чапатти на нагретую, покрытую салфеткой тарелку; их следует есть горячими, разламывая руками.

ХЛЕБ, КОТОРЫЙ ЕДЯТ ЛОЖКОЙ: ИЗ ТЕСТА, МЯГКО ПОДНЯВШЕГОСЯ НА ЯИЧНЫХ БЕЛКАХ

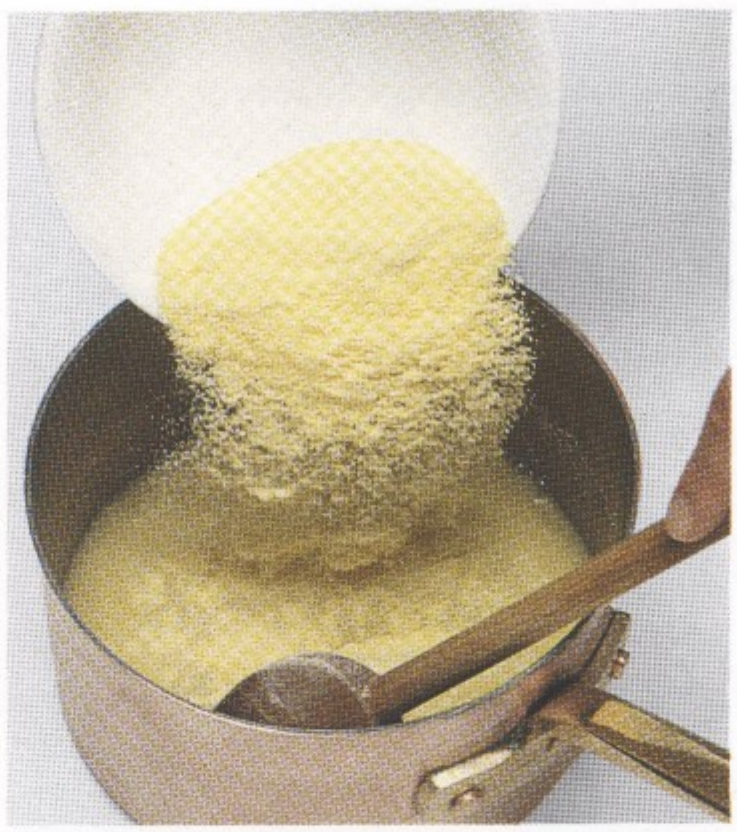
Яичные белки могут поднять хлебное изделие, приготовленное из любого сорта муки, включая даже такую муку, как кукурузная или ячменная, обладающие дефицитом белков, образующих клейковину и потому плохо поддающихся действию дрожжей. Взбитые яичные белки образуют сотовидные пузырьки, поглощающие воздух и влагу. При нагревании воздух расширяется, а влага превращается в пар, в результате объем белков увеличивается, что является достаточным для поднятия легкой смеси муки и жидкости. Хлеб получается влажным и пышным, и его подают на стол с ложкой.

На этих страницах демонстрируется использование белков для поднятия хлеба из кукурузной муки. Сначала из кукурузной муки с водой варится каша, затем в нее добавляются молоко и яичные желтки. Предварительная варка несколько смягчает муку, но она остается грубоватой, и получающийся в результате хлеб имеет привлекательную зернистую текстуру.

Основная смесь может быть использована для приготовления сладкого или пикантного хлеба. Для сладкого хлеба добавляют сахар и ароматизаторы — например, ложку рома или фруктового пюре. Для получения пикантного хлеба используют крепкие и острые добавки, чтобы сбалансировать сладковатый привкус кукурузной муки. В данном случае добавляются бекон, чеснок и сыр чеддер.

При разделении белка и желтка следует проследить, чтобы в белок не попало ни капли желтка: жир, содержащийся в желтке, не даст белку увеличиваться в объеме. По этой же причине миска, в которой взбиваются белки, должна быть абсолютно чистой. Если есть возможность, пользуйтесь медной миской: химическая реакция с медью придает белковой пене стабильность. Прежде чем вы выложите все белки в тесто, положите в него сначала одну ложку взбитых белков, это разжижит тесто и позволит свободно ввести все остальные белки.

Если хлеб выпекается ровно столько, чтобы слегка зарумянить поверхность, как в данном случае, то он будет влажным и кремообразным по консистенции. Для получения более сухого хлеба, выпекайте его на 10 минут дольше, проверьте готовность лезвием маленького ножа. Оно должно выйти из хлеба сухим. Яичный белок придает такую легкость, что по своей консистенции хлеб напоминает суфле.



1 **Замешивание теста из кукурузной муки.** Налейте в сотейник холодной воды. Вводите в нее кукурузную муку, все время мешая деревянной ложкой, чтобы не образовались комки (*вверху*). Поставьте кастрюлю на средний огонь, продолжая мешать, доведите смесь до кипения. Почти сразу же смесь приобретет густую, гладкую консистенцию.

2 **Прибавление пикантных добавок.** Снимите кастрюлю с огня и сразу же добавьте тертого сыра чеддер (*вверху*). Положите также сливочного масла, соли и рубленого чеснока, перемешивайте, пока сыр не расплавится и хорошо не смешается с тестом.

5 **Введение яичных белков.** Вылейте тесто в миску со взбитыми белками. Деревянной ложкой осторожно смешивайте кукурузную муку и белки, пока они не соединятся.

6 **Заполнение блюда для выпечки.** Щедро смажьте сливочным маслом мелкое блюдо для выпечки. Вылейте в блюдо тесто (*вверху*) и разровняйте поверхность тыльной стороной деревянной ложки или лопаточкой.

3 **Завершение приготовления основного теста.** Отделите белки от желтков трех или четырех яиц; вылейте их в миску и отставьте в сторону. Налейте холодного молока в тесто, чтобы охладить его и избежать риска свертывания желтков, когда будете класть их в тесто. Молоко разжижит тесто и придаст ему кремообразную консистенцию. Введите желтки в смесь. Добавьте кусочки бекона, пожаренные до хруста.

4 **Разжижение теста.** Металлическим венчиком взбивайте яичные белки, пока не образуются мягкие космы. Тесто из кукурузной муки следует слегка разжижить, введя в него взбитый белок (*вверху*).

7 **Выпечка и подача на стол.** Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 170°C, в течение 1 часа — пока хлеб не станет пышным и золотистым (*слева*). Подавайте на стол немедленно, накладывая ложкой на теплые тарелки.

ТЕСТО, РАЗРЫХЛЯЕМОЕ СОДОЙ

Когда в тесто добавляют пищевую соду, то нет необходимости пробовать такое тесто; оно может формоваться и выпекаться сразу же. Жар духовки заставит соду высвободить углекислый газ, который поднимает тесто; в результате получается влажный, рыхлый хлеб.

Сода поднимет тесто, приготовленное из любой муки; ею можно пользоваться для поднятия хлеба из теста любого размера, как, например, ирландский содовый хлеб на верхних фото или небольшие лепешки на фото внизу. Так как хлебные изделия с содой не могут хорошо удерживать влагу, их лучше съедать в день выпечки или на следующий день делать из них тосты.

В данном случае ирландский содовый хлеб приготовлен из смеси белой муки и небольшого количества непросеянной муки, в результате получается бледно-коричневая булка с привлекательной грубоватой текстурой. Этот хлеб можно целиком приготовить из белой муки (*рецепт на стр. 156*). Пахта связывает ингредиенты и дает достаточное количество кислотности, чтобы нейтрализовать вкус соды и активизировать процесс брожения. Перед выпечкой поверхность булки надрезается крест-накрест, чтобы увеличить поверхность корки и обеспечить равномерное проникновение жара в изделие.

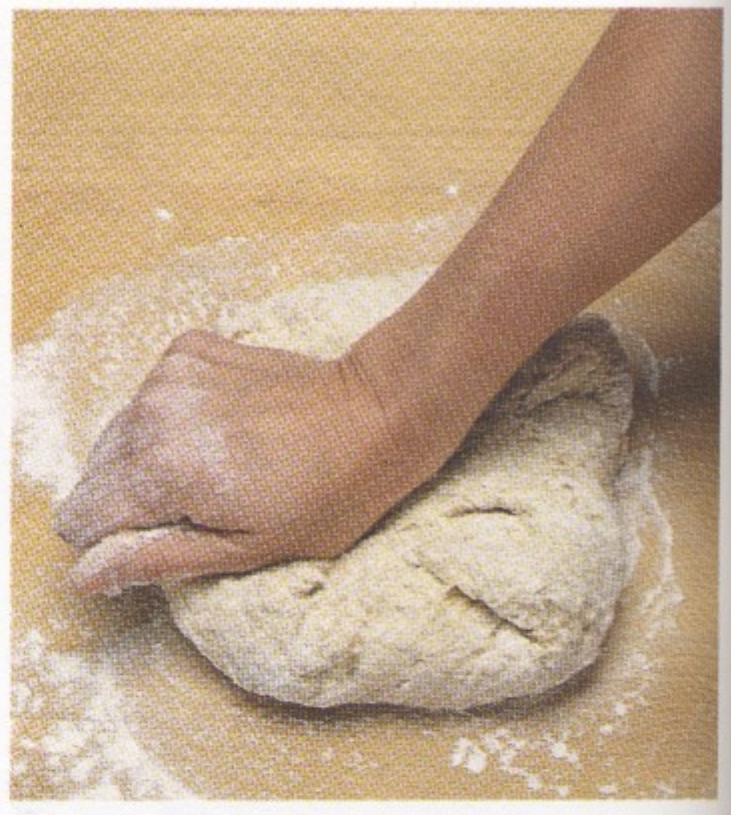
Тесто для лепешек (*рецепт на стр. 152*) готовится из белой пшеничной муки, для вкуса и более влажного мякиша добавлено сливочное масло. Иногда, как в данном случае, добавляется яйцо, что делает тесто более сдобным; яйцо способствует удержанию влаги и таким образом улучшает качество лепешек. В тесте для пышек используется пекарский порошок, который включает кислоту — крем тартара — и соду, поэтому в этом случае нет необходимости в дополнительной кислой среде, однако здесь для вкуса добавлена сметана.

Содовый хлеб лучше выпекается в предварительно нагретой кастрюле — желательно чугунной, хорошо удерживающей жар. В начале выпечки кастрюля закрывается крышкой, чтобы удержать пар, задержать образование корки и дать возможность тесту спокойно подняться; затем крышка снимается и хлеб румянится.

Тонкие лепешки готовятся быстро; их можно выпекать на противне в духовке или, как здесь, жарить на плите. В данном случае используется сковорода с ручкой, но можно взять и тяжелую сковороду.

Булка, испеченная в кастрюле

1 **Вливание жидкости.** Положите в большую миску все сухие ингредиенты — непросеянную муку, белую муку, двууглекислую соду и соль. Смешайте их. Сделайте углубление в середине смеси и постепенно вливайте в него жидкость — в данном случае пахту, — постоянно мешая вилкой.

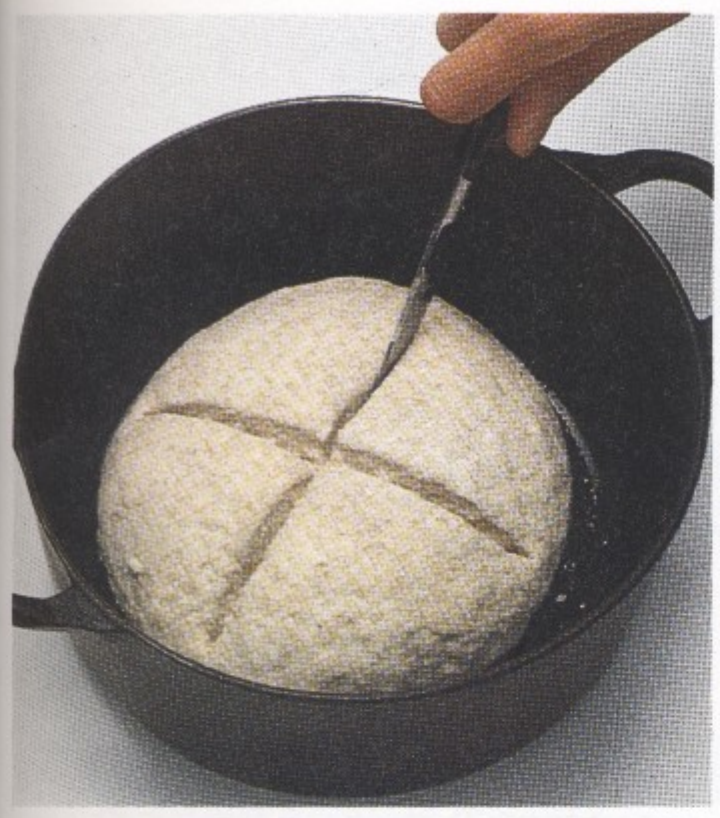


2 **Вымешивание теста.** Продолжайте мешать тесто, двигаясь от середины миски к боковым стенкам, пока не получится мягкое жидковатое тесто. Посыпьте ладони мукой, соберите тесто и выложите его на посыпанную мукой рабочую поверхность. Легко и быстро мешайте тесто еще 2—3 минуты, сделайте из него шар.

Лепешки, приготовленные на сковороде

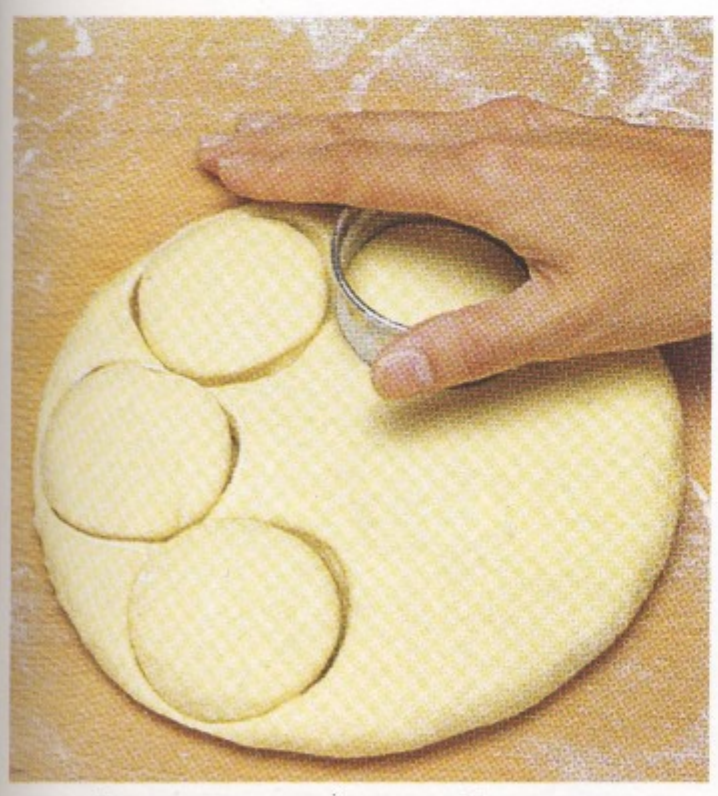
1 **Втирание масла.** Просейте белую муку, пекарский порошок и соль в большую миску. Добавьте маленькие кусочки сливочного масла. Пальцами сотрите сливочное масло с сухими ингредиентами, пока не получите единую рассыпчатую массу. Сделайте отверстие в середине смеси.

2 **Замешивание теста.** В отдельной миске приготовьте жидкость — в данном случае сметана, взбитая с яйцом. Медленно лейте жидкость в отверстие в мучной смеси. Пальцами замешивайте мягкое тесто. Соберите тесто и вывалите из миски на посыпанную мукой поверхность и быстро выбейте его, пока оно не станет гладким. Сделайте из теста шар.



3 **Надрезание теста.** Смажьте растительным маслом чугунную кастрюлю. Прогрейте ее в духовке при температуре 200°С в течение 10 минут. Сделайте из теста плоский круг диаметром меньше, чем кастрюля. Положите тесто в кастрюлю. Острым ножом сделайте на поверхности теста глубокий надрез в виде креста, немного не доходя до края теста. Накройте кастрюлю крышкой.

4 **Выпечка хлеба.** Выпекайте хлеб в духовке, предварительно нагретой до 200°С, в течение 30 минут; снимите крышку и выпекайте еще 10 минут, чтобы зарумянилась корка. С помощью полотенца, чтобы не обжечь руки, выньте хлеб из кастрюли и положите на металлическую решетку остужаться минут на 45. Перед подачей разломайте хлеб на 4 части и порежьте на ломтики.



3 **Вырезывание лепешек.** Присыпьте поверхность теста мукой. Раскатайте скалкой круг из теста толщиной 1 см. Вырежьте кружочки диаметром 5 см с помощью формочек для нарезки печенья (*вверху*) или перевернутым стаканом. Соберите обрезки, опять их раскатайте и нарежьте еще кружочков.

4 **Выпекание лепешек.** Поставьте круглую сковороду на маленький или средний огонь. Когда сковорода нагреется, слегка смажьте ее, используя для этого чистую ткань, смоченную растительным маслом, или салом. Положите лепешки на достаточном расстоянии друг от друга на сковороду и выпекайте, пока они не поджарятся с нижней стороны — минут 10. Переверните их и поджарьте с другой стороны (*слева*). При подаче разрежьте лепешки пополам и помажьте сливочным маслом.

ВЫБИТОЕ ТЕСТО: ВОЗДУШНОЕ И ПЛОТНОЕ

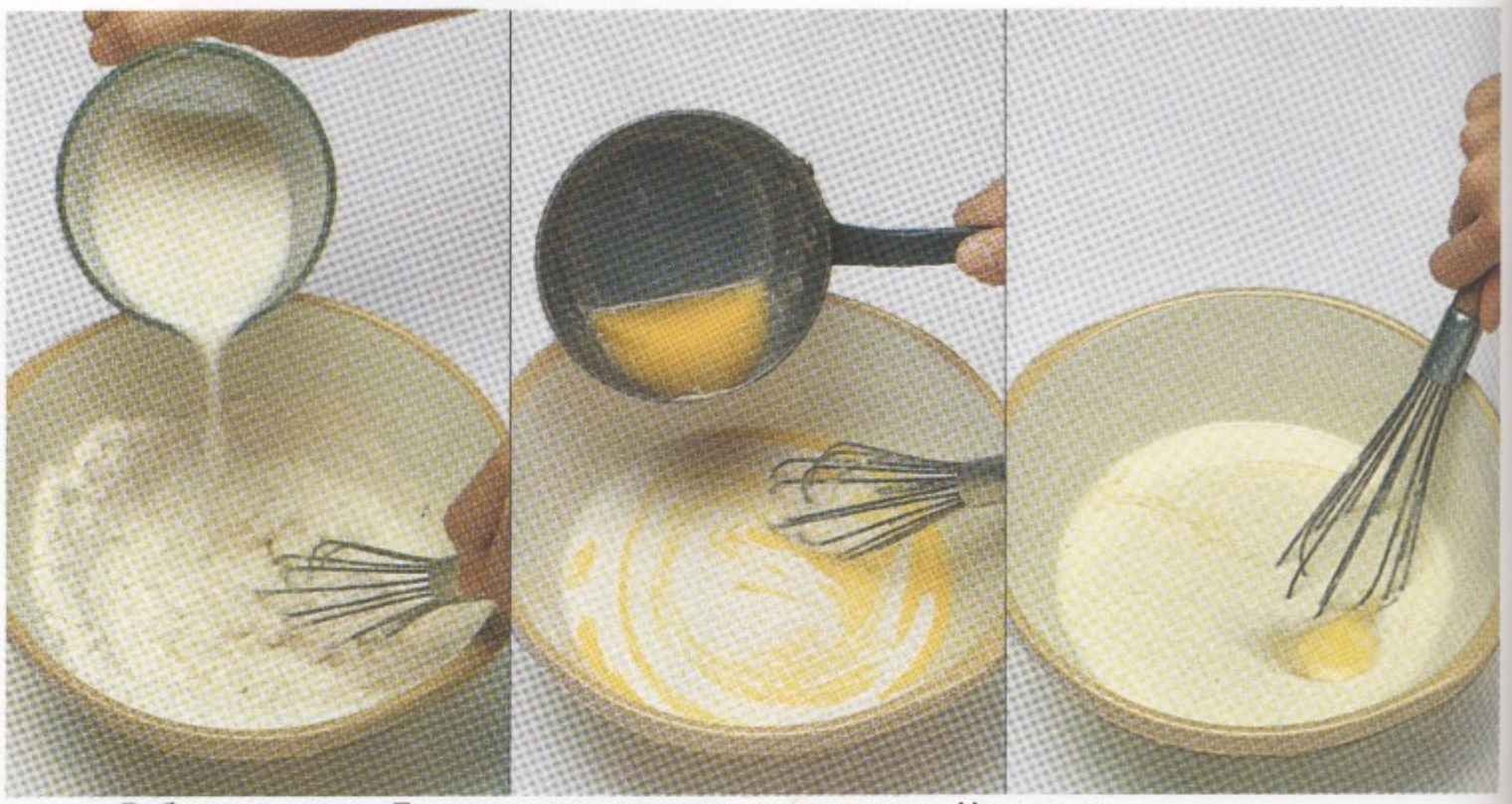
Жидкое тесто различной консистенции требует различных методов для его поднятия. Очень легкое тесто для сдобных булочек «поповер», в котором имеется много молока и взбитых яиц (*справа; рецепт на стр. 162*), не требует разрыхлителя. Пара, получающегося во время выпечки, вполне достаточно для поднятия теста, а яйца удержат поднявшуюся форму булочки. Более густое тесто для маффинз — сдобных булочек по-американски (*справа внизу; рецепт на стр. 161*), достаточно тяжелое, и ему требуется помощь пекарского порошка иди двууглекислой соды.

Булочки «поповер» не содержат разрыхлителя и подойдут только в том случае, если они выливаются в горячую форму или поддерживаются стенками формы, посыпанными чем-либо. Если вы пользуетесь чугунными формами, вы сможете смазать их жиром и нагреть в духовке до того, как положите в них тесто. Можно взять ненагретые, смазанные сливочным маслом фарфоровые формочки и покрыть их стенки каким-либо зернистым ингредиентом, чтобы тесто по мере подъема приставало к нему и тонкие стенки булочки не осели бы. Для простых булочек «поповер» покройте внутренние стенки формочек мукой. Для приготовления пикантных или сладких «поповеров» возьмите тертый сыр или сахар. Можно положить побольше добавок в тесто, когда вы кладете его в формы (*фото 3*), или положите дополняющие друг друга добавки, такие, как пряности или мелко порубленные лук или пряные травы.

Чтобы получить густое тесто для булочек «маффин», не следует мешать его очень долго, так как излишнее взбивание отрицательно воздействует на клейковину муки и получившиеся булочки окажутся слишком плотными. Комки, имеющиеся в тесте, исчезнут во время выпечки.

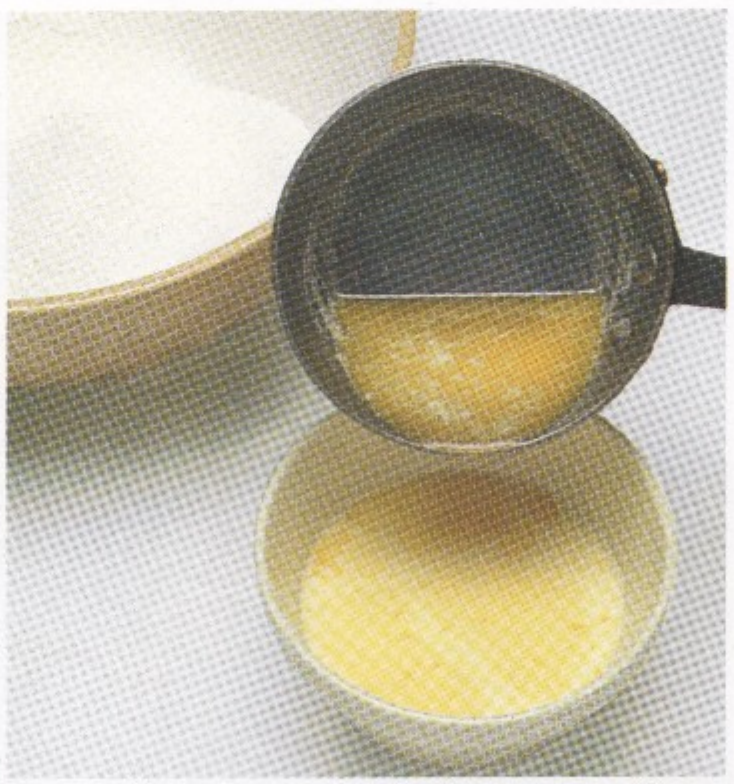
Тесто для булочек «маффин» может удерживать более тяжелые добавки, чем те, что употребляются для «поповеров». Здесь в тесто добавляется черника, можно также положить красную смородину, клюкву, сушеные фрукты, рубленые орехи, шкварки или поджаренные до хруста кусочки бекона. Чтобы ягоды не опускались вниз на дно формы во время выпечки и чтобы они не слипались друг с другом, их следует пересыпать мукой, прежде чем класть в тесто.

Сдобы «поповер»: легкие и воздушные



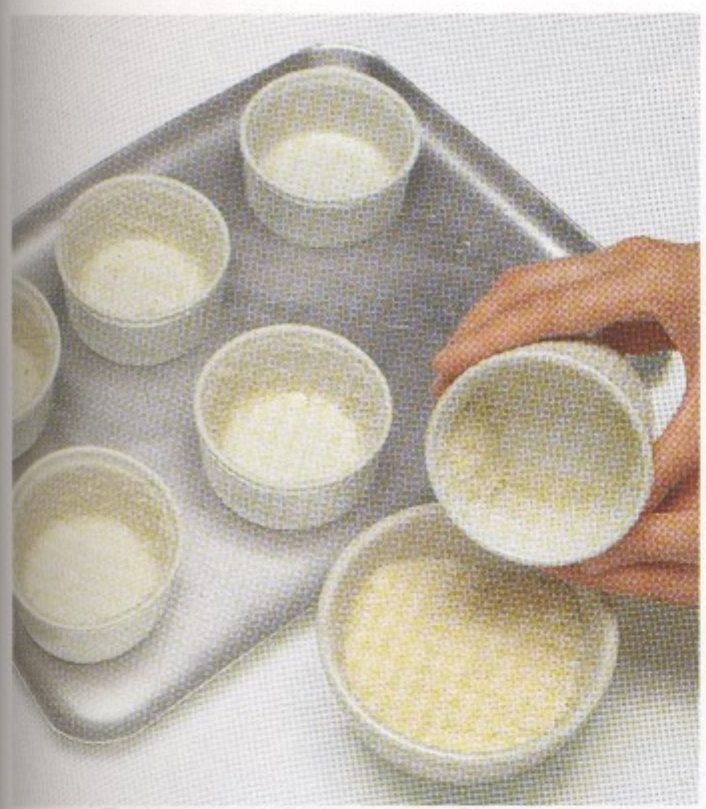
1 **Взбивание теста.** Положите в миску простую муку и соль. Непрерывно взбивая, постепенно вливайте молоко, чтобы получилось жидкое тесто (*вверху слева*). В маленькой кастрюльке растопите сливочное масло и быстро вбейте его в тесто (*вверху в центре*). По одному добавьте яйца, хорошо взбивая тесто после каждого добавления (*вверху справа*).

Сдобы «маффин» с начинкой из ягод

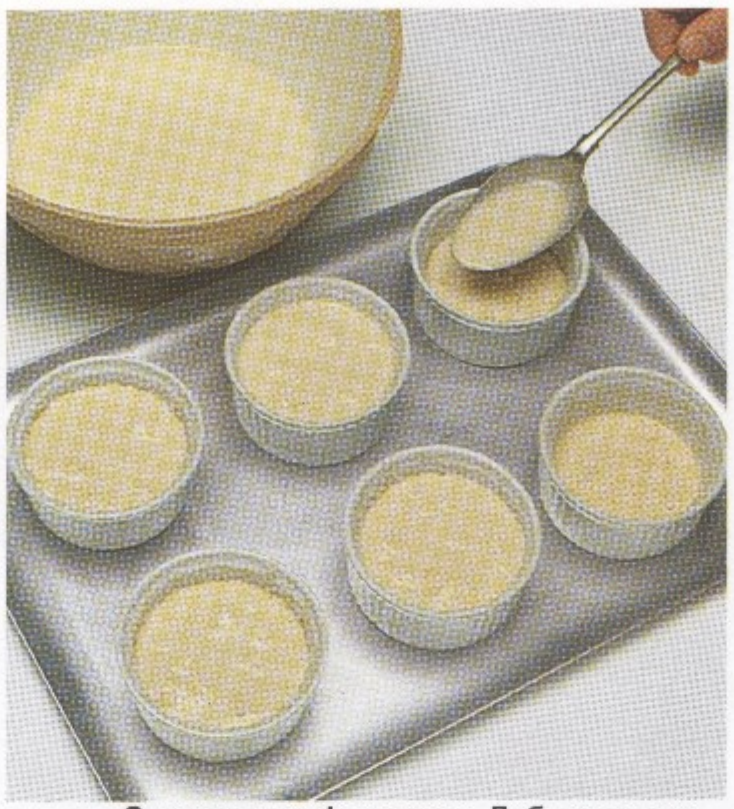


1 **Замешивание теста.** В миску просейте вместе муку, соль, пекарский порошок и тартаровую кислоту; если захотите, для более сладких «маффинов» добавьте немного сахара. В отдельной миске взбейте яйца с молоком, пока они хорошенько не соединятся. В жидкость добавьте растопленное сливочное масло *(вверху)* и хорошо перемешайте. Вылейте жидкость в муку и мешайте, чтобы ингредиенты соединились.

2 **Добавка фруктов.** Вымойте свежую чернику и откиньте ее на полотенце. Положите ягоды в дуршлаг. Держа дуршлаг над тарелкой посыпьте ягоды мукой, постучите по дуршлагу, чтобы ссыпалась лишняя мука. Положите ягоды в тесто для сдобочек «маффин» и несколькими быстрыми движениями вмешайте ягоды в тесто.

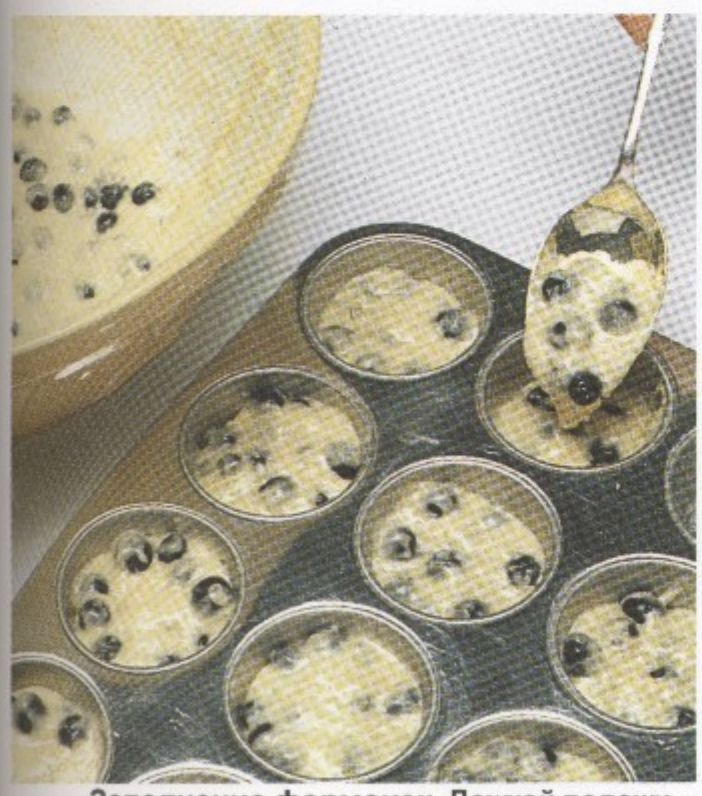


2 **Подготовка формочек.** Смажьте внутреннюю поверхность порционных формочек размягченным сливочным маслом. В каждую формочку насыпьте свежетертого сыра пармезан; поверните формочку несколько раз, чтобы стенки равномерно покрылись сыром (*вверху*). Лишний сыр высыпьте. В каждую формочку положите ложкой немного теста, сверху посыпьте чайную ложку тертого сыра пармезан, сдобренного паприкой.



3 **Заполнение формочек.** Добавьте еще теста, чтобы каждая формочка была заполнена на три четверти объема. Поставьте их в духовку, предварительно нагретую до 230°C. Через 15 минут убавьте жар до 180°C и выпекайте еще 20 минут, пока «поповеры» хорошо не поднимутся, не станут золотистыми и плотными.

4 **Подача «поповеров» на стол.** Поповеры внутри будут оставаться все еще влажными. Если вам хочется получить более сухую текстуру, проткните их кончиком небольшого острого ножа, выключите духовку и оставьте их в духовке еще на 10 минут. Подавайте поповеры на стол в корзиночке, выстланной салфеткой.



3 **Заполнение формочек.** Ложкой положите тесто в щедро смазанные сливочным маслом металлические формочки, заполнив их на две трети. Выпекайте в предварительно нагретой до 200°C духовке в течение 20—25 минут, пока они полностью не поднимутся и не станут светло-коричневого цвета.

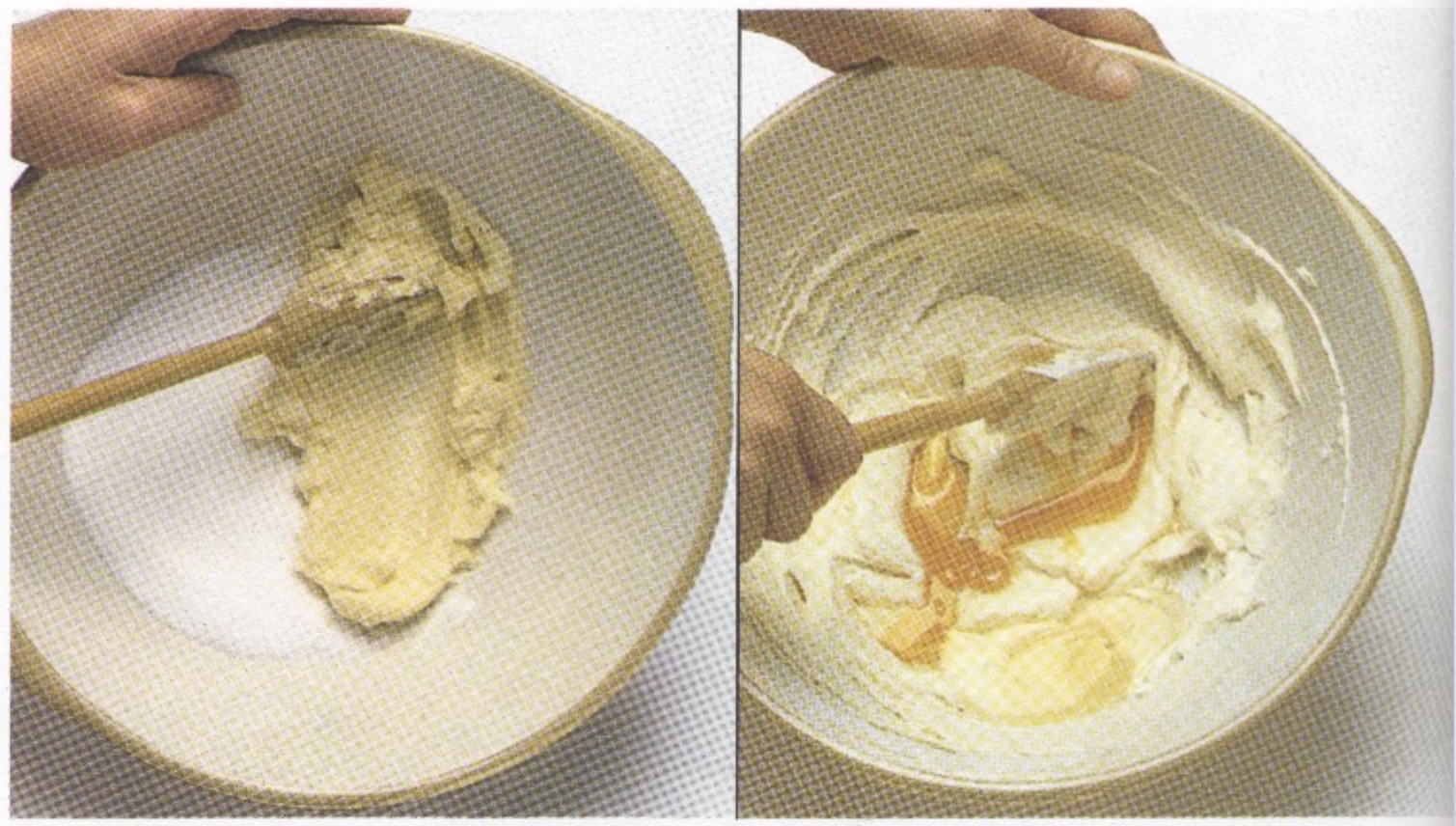
4 **Подача «маффинов» на стол.** Выньте булочки из духовки и дайте им минуту постоять, чтобы они слегка отошли от стенок формочек. Проведите кончиком ножа внутри формочек и переверните их, чтобы вынуть булочки. Подавайте их в корзиночке, выстланной салфеткой, теплыми. Перед едой разломайте их на части и намажьте сливочным маслом.

ПРОТЕРТЫЕ ФРУКТЫ ПРИДАЮТ ХЛЕБУ ВКУС ПИРОГА

Из крутого теста, смешанного с фруктовым пюре с добавлением пекарского порошка, получается умеренно сладкое хлебное изделие с влажным нежным мякишем. Чтобы получить удовольствие от такого хлеба, его лучше всего есть холодным, порезанным на толстые куски, намазанные сливочным маслом, и подавать его следует к чаю или кофе.

Чтобы легко соединяться с другими ингредиентами, фруктовое пюре должно быть достаточно гладким, без комков. Некоторые фрукты можно разминать сырыми: например, используемые в данном случае зрелые бананы (*рецепт на стр. 162*) просто очищены и размяты или вилкой, или картофельной толкушкой. Таким же образом можно обработать авокадо или хурму. Фрукты с более плотной мякотью, такие как абрикосы, яблоки или тыква, должны сначала подвергнуться горячей обработке и только затем превращены в пюре.

Ингредиенты надо вводить в таком порядке, чтобы не требовалось дополнительного взбивания муки, что отразится на качестве хлебного изделия, сделав его более плотным. Сначала вместе сбиваются сливочное масло и сахар — до тех пор, пока не образуется гладкая легкая смесь. Сахар, который используется здесь, был ароматизирован ванильной палочкой, которая несколько дней пролежала в посуде с сахаром, и поэтому ароматизированный сахар не имеет такого резкого воздействия, как ванильный экстракт. Затем к этой смеси добавляется яйцо. Далее поочередно ложками кладутся и замешиваются фруктовое пюре и сухие ингредиенты — мука, пекарский порошок, соль и мускатный орех. Смешивание ингредиентов небольшими порциями предотвращает образование комков. Любые плотные добавки, как в данном случае орехи и сухие фрукты, вводятся в тесто в самом конце, перед тем, как тесто кладется в форму и выпекается.

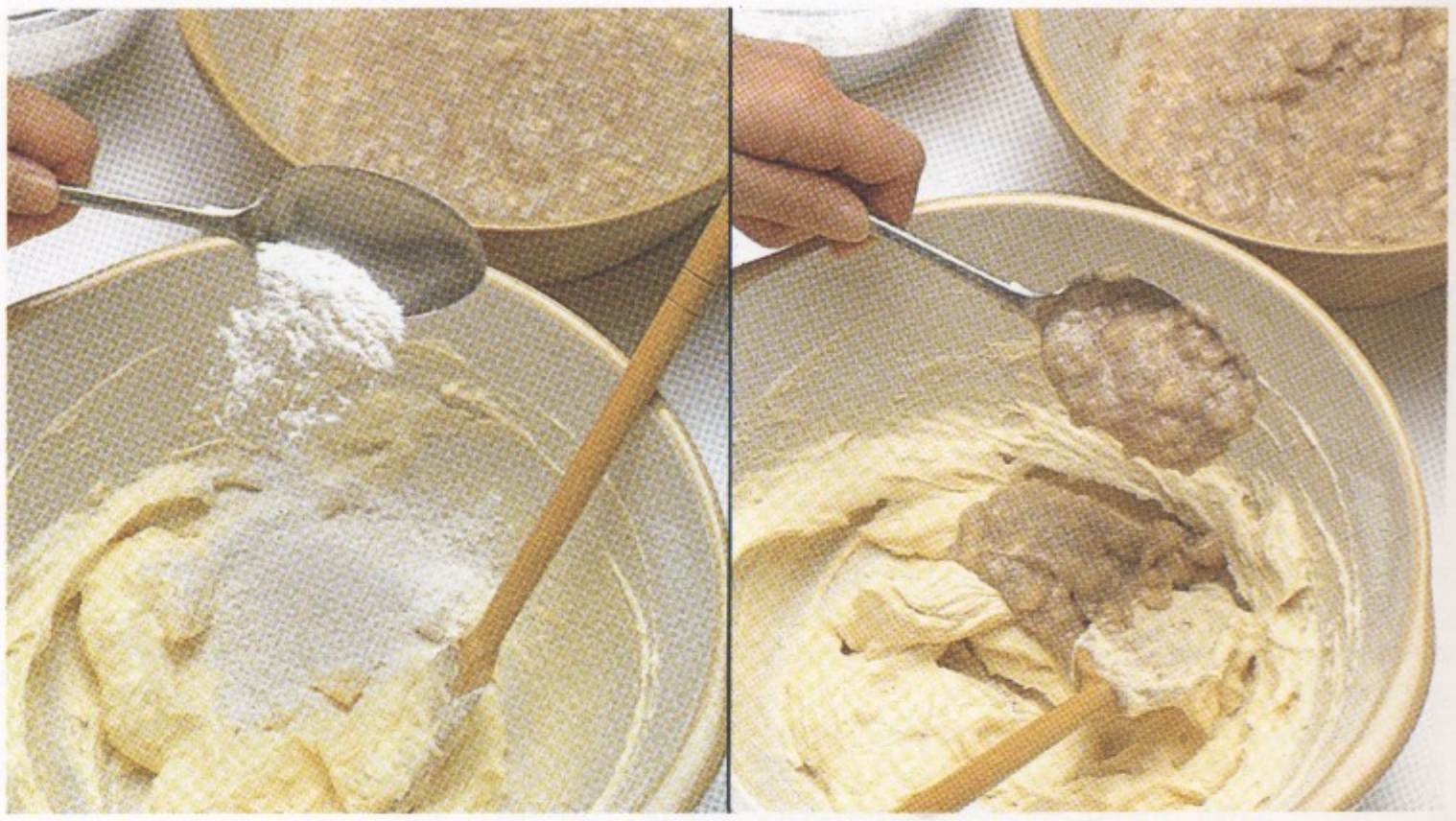


1 **Замешивание теста.** В большой миске разотрите деревянной ложкой размягченное несоленое сливочное масло с сахаром, ароматизированным ванилином (*вверху слева*). Когда оба ингредиента будут тщательно смешаны, добавьте сырое яйцо и продолжайте мешать деревянной ложкой (*вверху справа*), пока не получится тесто гладкой консистенции.

4 **Добавка других ингредиентов.** Крупно порубите орехи, в данном случае орехи пекан. Положите изюм в сито и посыпьте его мукой; мука удержит изюмины от прилипания друг к другу и не позволит им осесть на дне формы. Положите орехи и изюм в тесто и быстро все смешайте.

5 **Заполнение металлической формы.** Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму, которая по объему должна быть в два раза больше теста. Выложите тесто в форму (*вверху*), разровняйте поверхность ложкой или лопаточкой.

2 **Подготовка бананов.** Очистите большие спелые бананы. Разрежьте их на куски и положите в миску. Толкушкой для картофеля, как здесь, или вилкой разомните их до консистенции гладкой пульпы.



3 **Добавление сухих ингредиентов и фруктов.** В отдельную миску просейте вместе муку, соль, пекарский порошок и тертый мускатный орех. По очереди по одной ложке в яичную смесь кладите сухие ингредиенты (*вверху слева*) и банановое пюре (*вверху справа*), тщательно перемешивая после каждой добавки.

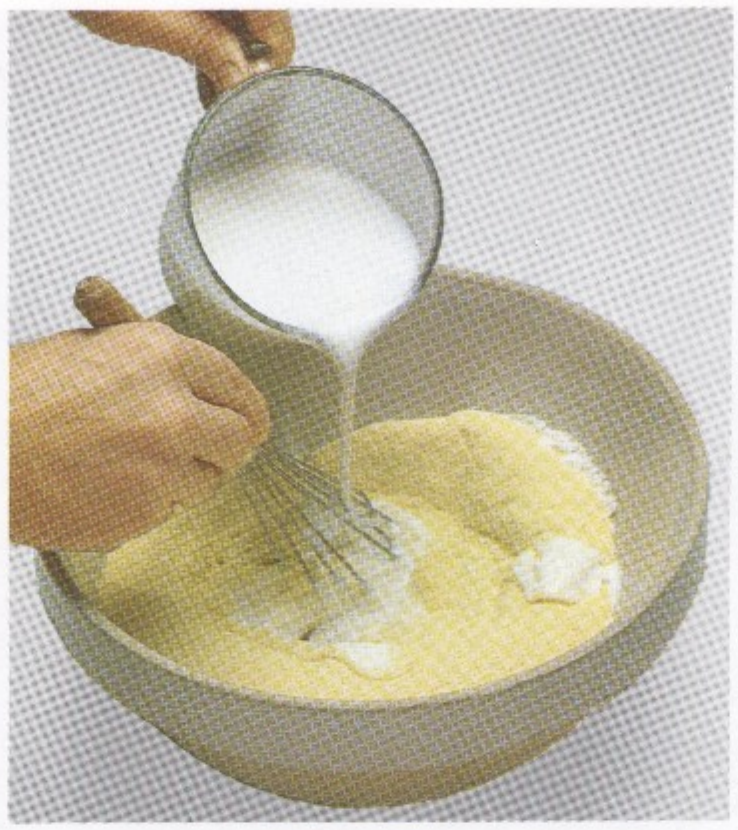
6 **Выпечка хлеба.** Выпекайте хлеб в духовке, предварительно нагретой до 180°С, в течение часа. Чтобы проверить готовность, воткните в середину булки деревянную шпильку: если она сухая, то хлеб готов, если нет, пеките еще 10 минут и проверьте опять. Выньте хлеб из формы и положите на решетку открытой стороной вверх остужаться. Переложите на деревянную доску для нарезки.

ХЛЕБ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С «МРАМОРНОЙ» ОТДЕЛКОЙ

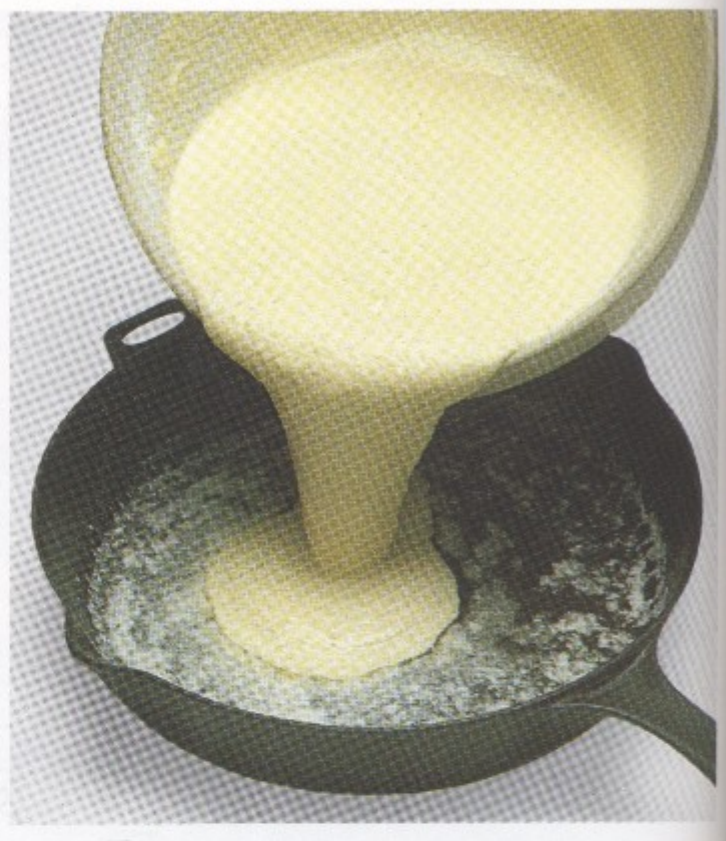
Если поверхность теста с содовым разрыхлителем слегка полить молоком или сливками перед самой выпечкой, то часть жидкости в духовке протечет внутрь теста и в результате получится хлеб с мягкими мраморными прожилками (разводами).

Контраст разных текстур особенно ярко проявляется, если тесто было замешано на грубой муке — например, кукурузной или овсяной. В данном случае имеется тесто из кукурузной муки, но для смягчения грубоватости муки крупного помола добавлено немного простой пшеничной муки. Двууглекислая сода, содержащая кислоту для гашения алкалиновой соды, и обычное молоко дополняют смесь.

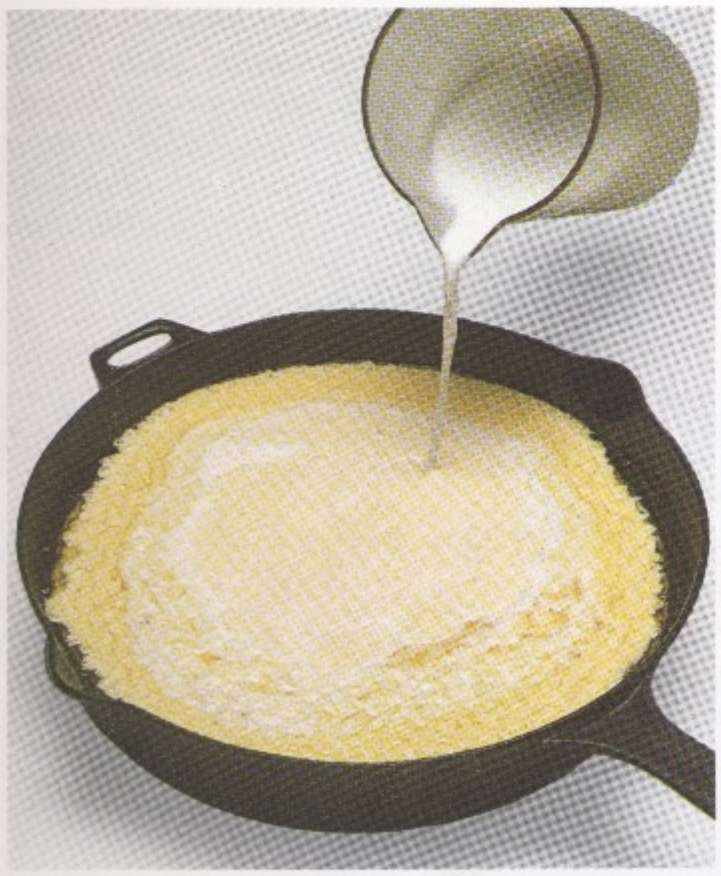
Чтобы сохранить интенсивный жар, который начинает немедленно воздействовать на тесто, помогая ему подняться, замешанное тесто быстро помещается в предварительно нагретую чугунную посуду. Дополнительная жидкость тоненькой струйкой выливается на тесто непосредственно перед выпечкой.



1 **Замес теста.** Заранее нагрейте духовку до 180°С. Положите сливочное масло или жир бекона в глубокую тяжелую сковороду и поставьте в духовку нагреваться. В миске смешайте кукурузную муку, белую муку, пищевую соду, сахар и соль. Постоянно помешивая, влейте пахту.



2 **Выливание теста.** Вбейте свежее молоко, чтобы сделать тесто более жидким и придать ему гладкую пористую консистенцию. Выньте сковороду из духовки и, покачивая ею из стороны в сторону, смажьте боковые стенки растопленным жиром. Вылейте в нее тесто (*вверху*).



3 **Спрыскивание молоком.** Осторожно налейте тонкой струйкой свежего молока по всей поверхности теста (*вверху*). После добавления молока тесто не трогайте. Без промедления поставьте сковороду в духовку.

4 **Подача на стол кукурузного хлеба.** Выпекайте хлеб примерно час, пока хорошо не зарумянится верх. Выньте сковороду из духовки. Накладывайте горячий хлеб на теплые тарелки ложкой.

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ

Основные сорта хлеба	94
Булочные изделия ароматизированные и с начинкой	107
Хлеб из теста с добавлением яиц	128
Слоеное дрожжевое тесто	150
Хлеб из пресного теста	155
Стандартные рецепты	165

Рецепты, предлагаемые в данной антологии, были выбраны среди наилучших, опубликованных за последние четыре века, от хлеба, испеченного в домашнем очаге, и плоских хлебов до изысканного кугельхопфа, изготовляемого во Франции и Центральной Европе. Антология содержит рецепты региональных и национальных хлебных изделий 33 стран мира, включая рецепты из кукурузной муки США и Болгарии, из ржаной муки немецко-говорящих стран и Скандинавии, способы приготовления плоских хлебных изделий из Финляндии, Среднего Востока, Индии и Италии. Многие рецепты данные в антологии, были найдены в редких, уже не издающихся книгах, находящихся в частных коллекциях, значительное количество их никогда не было опубликовано на английском языке.

Особое внимание в антологии уделяется технике приготовления, вполне доступной домашнему повару, а также отдается дань различным изысканным добавкам. И хотя авторы многих старых рецептов ничего не говорят о количествах, мы включили отсутствующую информацию и там, где необходимо, сделали введение к рецептам, напечатанное курсивом. Архаические термины в ряде случаев были заменены современными, но характер оригинала сохранился, авторские тексты изменялись как можно меньше. Некоторые рецепты были несколько расширены: в тех случаях, когда метод представляется не очень ясным, читателю следует обратиться к первой части книги, где техника приготовления объясняется не только на словах, но и показана на картинках. Кулинарные термины и ингредиенты, которые могут показаться незнакомыми, получили объяснение в глоссарии с индексом в конце книги.

Тип используемых дрожжей был стандартизирован с учетом эквивалентных количеств свежих и сухих дрожжей. Недавно появился новый вид сухих дрожжей, которые можно класть прямо в муку. Если вы используете эти дрожжи, то следуйте инструкции производителя. В тех случаях, когда в списке ингредиентов указана сильная простая мука, под этим названием имеется в виду белая мука. Так как различные виды муки отличаются своими возможностями поглощать влажность из воздуха, а также возрастом и другими характеристиками, то добавляйте жидкость в муку постепенно, чтобы получить тесто необходимой консистенции.

В каждом рецепте список ингредиентов начинается с муки или видов муки, если их несколько, а также основных компонентов; другие составляющие поставлены в список в порядке их употребления. В конце антологии дается список стандартных рецептов заквасок для кислого теста, набор основных видов теста и начинок.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ХЛЕБА

ХЛЕБ С СОЛЕВОЙ ЗАКВАСКОЙ

В этом хлебе с солевой закваской используется естественная, быстро ферментирующая закваска из картофеля и кукурузной муки. Закваску в период сбраживания следует держать при постоянной температуре.

Для изготовления 4-х буханок, размерами 20x10 см

Твердая обычная мука	2 кг
Двууглекислая сода	
Молоко	1 л
Сахар	40 г
Соль	
Размягченное сливочное масло или лярд	40 г

Солевая закваска

Картофелины среднего размера, очищенные и тонко порезанные	2 шт.
Кукурузная мука	2 ст. л.
Двууглекислая сода	
Сахар	2 ст. л.
Кипяток	0,5 л

В полдень накануне того дня, когда вы собираетесь печь хлеб, приготовьте закваску. Для этого положите очищенный и нарезанный картофель в банку, емкостью 1,25 л, добавьте туда кукурузную муку, сахар и щепотку двууглекислой соды. Залейте содержимое банки кипятком, закройте ее крышкой, но не завинчивайте. Заверните банку в одеяло и поставьте в теплое место до следующего утра, когда на поверхности смеси должен появиться слой пены толщиной около 2, 5 см. Вы почувствуете также необычный запах. Если пена не образовалась, смесь надо выбросить. Успешная выпечка хлеба с солевой закваской зависит от закваски.

Доведите молоко до кипения, но не кипятите. Добавьте 15 г сахара, щепотку двууглекислой соды и 1/4 л той жидкости, которую вы нацедили из банки с закваской.

Добавьте муки, чтобы получить жидкое тесто — примерно 250 г, — и поставьте эту смесь в теплое место для подъема до тех пор, пока она не увеличится в объеме вдвое. Добавьте в нее соль, жир и остальную часть сахара и муки и вымешивайте примерно 20 минут. Вылейте тесто в четыре смазанных маслом литровых формы и оставьте его подниматься в течение примерно 3 часов или до тех пор, пока тесто не поднимется примерно на 2 см над верхним краем формы. Выпекайте в печи, предварительно нагретой до 190°С, в течение 45 минут или до тех пор, пока буханки не станут золотисто-коричневыми.

BRITISH COLUMBIA WOMEN'S INSTITUTES
ADVENTURES IN COOKING

ДОМАШНИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Pane al Latte Fatto in Casa

Для изготовления двух 20-сантиметровых караваев или 20 булок

Твердая обычная мука	500 г
Мука с отрубями	300 г
Свежие дрожжи 20 г или сухие дрожжи	3 ст. л.
Теплая смесь молока и воды	по 450 мл каждого
Сахар	1 ст. л.
Соль	
Молоко для глазирования (по желанию)	2 ст. л.

В большой миске распустите дрожжи и сахар в 6 столовых ложках смеси молока с водой. Хорошо размешайте, оставьте в теплом месте до тех пор, пока дрожжи не вспенятся, затем добавьте остальные молоко и воду. Введите оба сорта муки и соль и вымешивайте, пока не получится довольно мягкое тесто, добавляя, если потребуется, муку или молоко. Выложите тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой, и обминайте его в течение 20 минут или до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным. Сформуйте тесто в шары или в два больших круглых каравая, уложите их на смазанный маслом металлический лист. Накройте булки или караваи салфеткой и оставьте их подниматься в теплом месте в течение примерно полутора часов или до тех пор, пока надавливание на тесто посыпанным мукой пальцем не оставит вмятины, которая уже не исчезнет. Если хотите, для глазировки смажьте тесто молоком.

Выпекайте тесто в духовке, предварительно разогретой до 220°С — примерно 30 минут для булок или 1 час для караваев. И булки, и караваи должны приобрести золотисто-коричневый цвет и издавать гулкий звук при постукивании по донышку. Остужайте их на проволочных решетках.

MARIÙ SALVATORI DE ZULIANI
LA CUCINA DI VERSILIA E GARFAGNANA

ИСПАНСКИЙ ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Pun Casero

Для изготовления трех цилиндрических батонов размерами 20x20 см

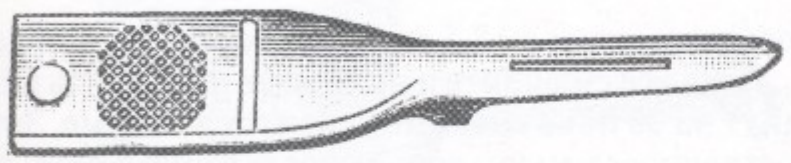
Непросеянная мука	1,5 кг
Свежие дрожжи 30 г или сухие дрожжи	1 ст. л.
Теплая вода (предпочтительно ключевая)	3/4 л
Морская соль	1 ст. л.
Растительное масло	2 ст. л.

Влейте воду и положите дрожжи в миску и размешайте, чтобы они разошлись. Оставьте разведенные дрожжи в теплом месте до тех пор, пока они не вспенятся, примерно на 20 минут. Положите в миску половину количества муки и соль, выложите туда дрожжи и тщательно размешайте ложкой или лопаточкой. Вмешайте руками остальную муку. Выложите

тесто из миски на посыпанную мукой поверхность и хорошо вымесите в течение примерно 5 минут. Накройте тесто салфеткой и поставьте его в теплое место для подъема, пока оно не удвоится в объеме (примерно на 1 час или больше).

Разделите тесто на три части и вымесите их еще немного. Сформуйте из них цилиндрические батоны. Положите батоны на посыпанный мукой металлический лист и смажьте их слегка сверху растительным маслом для глазировки. Оставьте батоны в теплом месте для расстойки примерно на 1 час или до тех пор, пока они не удвоятся в объеме. Выпекайте их в духовке, заранее прогретой до 220°С, в течение 30—45 минут или пока они не станут золотисто-коричневыми.

MARIA ROSA SOLA FRANCH
DE QUÉ VA LA ALIMENTACIÓN NATURAL



БУХАНКА ГРАНТА

Если вы захотите испечь только одну буханку, 500 г непросеянной муки, 2 чайные ложки свежих дрожжей или 1 чайную ложку сухих, примерно 350 мл воды, 1 чайную ложку соли и 1 чайную ложку сахара.

Для изготовления трех буханок, размером 20x10 см

Смолотая на жерновах непросеянная мука	1,5 кг
Свежие дрожжи 30 г или сушеные дрожжи	1 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Теплая вода	1,25 л
Желтый сахарный песок, или мед, или черная патока	3 ч. л.

Смешайте соль с мукой. Если мука холодная, слегка согрейте ее. Влейте в чашку 3 ст. л. теплой воды, положите свежие дрожжи, сахар, мед или черную патоку. Если вы используете сухие дрожжи, рассыпьте их по поверхности воды и оставьте примерно на 2 минуты, прежде чем добавлять подслащивающие продукты. Примерно через 10—15 минут на этой смеси должна образоваться густая, похожая на сливки, пена. Вылейте смесь в муку и добавьте остальную воду. Тщательно все перемешайте рукой, поворачивая тесто от краев к середине, пока не будет прилипать к стенкам миски.

Смажьте маслом три литровых формы и оставьте их в теплом месте. Разделите тесто, которое должно быть на ощупь скользким, но не мокрым, и разложите его в подогретые формы. Поставьте формы в теплое место, накройте их тканью и оставьте примерно на 20 минут или до тех пор, пока тесто не поднимется настолько, что до краев формы останется 1 см. Выпекайте буханки в духовке, предварительно разогретой до 200°С, в течение примерно 35—40 минут или до тех пор, пока при постукивании по нижней корке не будет раздаваться гулкий звук.

DORIS GRANT
YOUR DAILY FOOD: RECIPE FOR SURVIVAL

ХЛЕБ ИЗ КИСЛОГО ТЕСТА

Pain au Levain

Когда я использую новый разрыхлитель, то в качестве жидкости беру половину воды и половину пива для усиления кислотности. Я также примешиваю понемногу муки других видов для усиления вкуса, заменяя ими часть твердой обычной неотбеленной муки.

Для приготовления одного батона длиной 25 см или одного цилиндрического батона длиной 40 см

Твердая обычная мука, неотбеленная	1 кг
Ржаная мука	2 ст. л.
Гречишная мука	1 ст. л.
Отруби	1 ст. л.
Закваска (*стр. 170*)	250 г
Свежие дрожжи 15 г или сушеные дрожжи	2 ч. л.
Теплая вода	0,6 л
Обжаренные, размолотые семена кунжута	2 ст. л.
Солодовый экстракт (в порошке или сироп)	1 ст. л.
Соль	2 ч. л.

Для того чтобы приготовить опару, положите разрыхлитель в миску. Влейте 1/4 л теплой воды, всыпьте 250 г твердой обычной муки и тщательно размешайте. Накройте опару полотенцем, поставьте в теплое место и оставьте на 24—36 часов. По окончании этого срока размешайте опару и отложите половину ее в другую посуду для следующей выпечки.

Распустите дрожжи в остальной части теплой воды. Вмешайте распущенные дрожжи в опару, добавьте ржаную и гречишную муку, семена кунжута, отруби, солод и соль. Добавьте столько твердой обычной муки, чтобы получилось мягкое тесто, затем выложите эту массу на посыпанную мукой поверхность и хорошо ее вымешивайте, не менее 12 минут, пока тесто не станет на ощупь крепким и эластичным. Добавляйте муку понемножку, тесто должно оставаться тягучим и достаточно мягким. Положите тесто в слегка подмасленную миску, накройте его кухонным полотенцем и оставьте подниматься до тех пор, пока оно не удвоится в объеме. Выложите его из миски и сформуйте. Оставьте сформованный батон под полотенцем в теплом месте до тех пор, пока он не достигнет почти полного размера. Его подъем можно замедлить, если поместить хлеб в более прохладное место, и желательно сделать это, потому что тогда вкусовые вещества полнее проявятся. Требуется не меньше часа, чтобы хлеб поднялся и увеличился в объеме в достаточной степени, даже и в теплом помещении.

Выпекайте хлеб в духовке, предварительно разогретой до 190—200°С, в течение 15 минут, затем уменьшите жар до 180°С и пеките его еще 20 минут, снова снизьте жар до 170°С и выпекайте хлеб до готовности, от 15 до 25 минут в зависимости от формы батона.

JUDITH OLNEY
COMFORTING FOOD

ГОЛЛАНДСКИЙ ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

Bruin Brood

Предлагаемый метод можно использовать и при приготовлении белого хлеба. Возьмите 500 г сильной простой муки и 300 мл молока, по желанию подслащенного 2 чайными ложками сахара. Прежде чем выливать жидкость в муку, смешайте ее с дрожжами. При каждой расстойке давайте тесту лишних 5 минут для поднятия.

Для одной булки 20x10 см

Непросеянной муки	350 г
Сильной обычной муки	150 г
Свежих дрожжей 20 г или сухих дрожжей 2 ч.л. и 1 ч.л. сахара	
Теплого молока или воды	около 0,3 л
Соли	1 ч.л.
Сливочного масла, размягченного (по желанию)	10 г

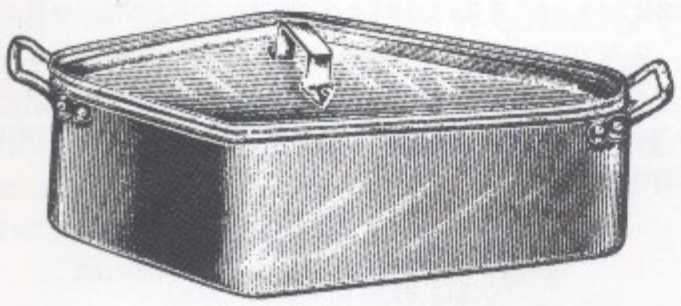
Смешайте в миске оба сорта муки, сделайте углубление в середине и вылейте в него молоко или воду. В жидкость положите дрожжи и размешайте (если вы пользуетесь сухими дрожжами, то вначале растворите их с сахаром в половине порции жидкости). Постепенно от стенок замешивайте муку, добавьте соль и размягченное сливочное масло, если оно входит в рецепт. Тщательно выбивайте тесто в течение 10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Накройте миску влажной тканью и поставьте тесто в теплое место подходить на 1,5—2 часа, пока оно не удвоится в объеме.

Выложите подошедшее тесто на посыпанную мукой доску и сформуйте из него шар. Положите его на смазанный сливочным маслом противень, накройте тканью и оставьте минут на 20 расстаиваться.

Снова выложите тесто на посыпанную мукой доску и месите его минут 5. Опять сформуйте шар и положите на противень подходить минут на 10. И в третий раз отбейте тесто на посыпанной мукой доске и раскатайте в продолговатый треугольник. Сложите углы в середину и придайте тесту форму прямоугольника. Опять раскатайте тесто и положите его в смазанную сливочным маслом литровую металлическую форму для булки. Накройте и оставьте на 25 минут подходить.

Выпекайте булку в предварительно нагретой до 220°C духовке в течение 30—40 минут, пока поверхность не станет коричневой и хрустящей. Булка должна издавать полый звук при постукивании снизу. Остудите ее на металлической решетке.

C.A.H.HAITSMA MULIER-VAN BEUSEKOM (EDITOR)
CULINAIRE ENCYCLOPEDIE



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Pain de Ménage

По желанию можете добавить в тесто яйцо, 2 щепотки сахара и 1 ст. л. растительного масла и смажьте булки взбитым яйцом.

Для двух цилиндрических булок длиной 45 см или трех длиной 30 см

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Теплой воды	3/4 л
Соли	1 ч.л.

Растворите дрожжи в 12,5 сентилитров воды. Добавьте 250 г муки, слегка все смешайте и поставьте подходить в теплое место минут на 30 пока смесь не удвоится в объеме. Затем положите оставшуюся муку, соль и достаточно воды, чтобы получилось плотное липкое тесто. Вымешивайте тесто 5—10 минут, пока оно не станет крутым и эластичным. Сделайте из него 2 или 3 цилиндрических булки, положите их на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень и оставьте на 2 1/2 часа расстаиваться.

Выпекайте булки в предварительно нагретой до 180°C духовке в течение 40 минут или пока они не станут золотисто-коричневыми и не будут издавать полый звук при постукивании.

IRÈNE AND LUCIENNE KARSENTY
LA CUISINE PIED-NOIR

ЧЕРНЫЙ РЖАНОЙ ХЛЕБ

Schwarzbrot

Для шести 20x10 см булок

Непросеянной муки	2,5 кг
Ржаной муки	500 г
Ржаной кислого теста закваски (*стр. 170*)	60 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Теплой воды	около 1,5 л
Соли	1 ст. л.
Семян тмина (по желанию)	1—2 ст. л.
Сваренных и протертых картофелин (по желанию)	4—5

Смешайте дрожжи с 125 мл воды. Добавьте 175 г непросеянной муки для получения опары и оставьте на ночь бродить.

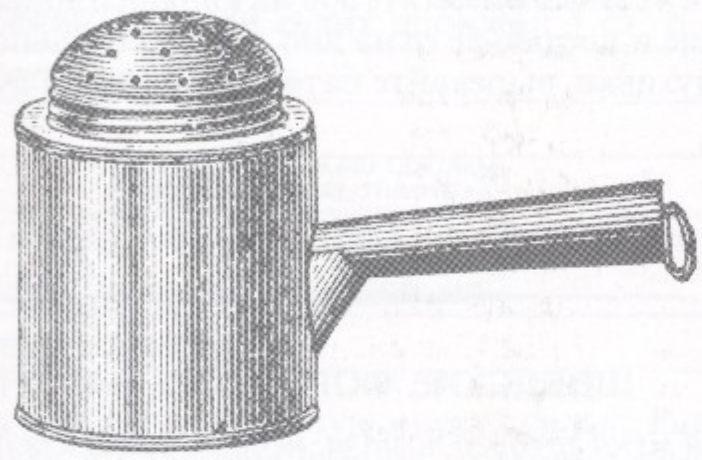
На следующий день подогрейте оставшуюся муку и смешайте вместе с опарой, кислой закваской, оставшейся водой, солью, семенами тмина и картофелем, если вы его кладете. Тщательно вымесите тесто, пока оно не будет легко отходить от рук и в нем не появятся пузырьки воздуха. Щедро посыпьте сверху мукой, накройте и поставьте на 4 часа в теплое, но не слишком теплое место — тесто должно медленно подходить, — пока оно не увеличится вдвое в объеме.

Разделите тесто на шесть кусков и придайте им овальную форму. Смажьте сливочным маслом шесть литровых

металлических форм для булок и наполовину заполните их тестом; поставьте формы в теплое место и оставьте их подходить еще 20—30 минут. Тесто должно подойти до верха формы, затем смажьте верх теста водой.

Выпекайте булки в течение 1 часа в духовке, предварительно нагретой до 200°C, пока они хорошо не подрумянятся. Смажьте их теплой водой пока они еще горячие, чтобы отмякла корка.

HERMINE KIEHNLE AND MARIA HÄDECKE
DAS NEUE KIEHNLE-KOCHBUSH



КИСЛЫЙ РЖАНОЙ ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ТМИНА

Кукурузная мука грубого помола может быть заменена грубой манной крупой.

Эти рыжевато-коричневые булки имеют растрескавшуюся поверхность и специфический ржаной привкус, усиленный тмином (вы можете его не добавлять, но он придает особую специфику). Если хлеб хранится несколько дней (мы считаем, что вкус хлеба улучшается через 24 часа после выпечки), то хрустящую корочку можно восстановить, быстро подогрев булку в духовке перед тем, как ее резать. Хлеб можно также замораживать.

Для двух цилиндрических булок 30 см длиной

Ржаной муки	135 г
Сильной простой муки	500 г
Кислой ржаной закваски, взболтанной при комнатной температуре перед тем, как отлить (*стр. 170*)	450 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей	1 ст. л.
Семян тмина	3 ст. л.
Теплой воды	300 мл
Соли	1 ст. л.
Кукурузная мука грубого помола	
Кукурузной муки, сваренной в 150 мл воды, пока она не станет прозрачной (2—3 минуты), и остуженной	1 ч.л.

Соедините дрожжи, 4 ст. л. воды и сахар, и пусть смесь постоит, пока не запенится, минут 10. Растворите соль в оставшейся воде и влейте эту смесь, помешивая, в ржаную кислую закваску. Вбейте дрожжевую смесь, а затем семена тмина. Вбейте ржаную муку порциями по 60 г, затем 125 г сильной простой муки.

Насыпьте 175 г сильной простой муки в виде кольца на рабочую поверхность и внутрь кольца выложите тесто. С помощью скребка или тупого ножа, подгребая муку, замесите тесто, а затем тщательно выбивайте его, добавляя сильную простую муку по мере необходимости, чтобы получилось тесто средней плотности, не слишком крутое.

Очистите рабочую поверхность скребком, посыпьте дополнительно ржаной мукой и тщательно мешайте тесто, пока оно не станет эластичным и гладким. Не насыпайте слишком много муки, чтобы тесто не стало чересчур крутым, оно должно быть средней плотности.

Сформуйте тесто в шар и положите его в сухую миску. Накройте пластиком и оставьте на час подходить, пока тесто не удвоится в объеме.

Снова выложите тесто на рабочую поверхность, посыпанную ржаной мукой, обомните его, чтобы вышел воздух, и сделайте два маленьких шара, накройте их полотенцем и оставьте на 20 минут. Тем временем присыпьте кукурузной мукой противень размером 27×42 см.

Сделайте из каждого шара овал размером 30 см длины и 2 см толщины. Начиная с длинного конца скатайте тесто в свиток, напоминающий швейцарскую булочку, защипните шов. Сделайте слегка заостренный овальный батон длиной около 30 см и выше, чем его ширина, положите швом вниз на посыпанный кукурузной мукой противень. Также сформуйте другую половину теста и положите батон на противень.

Накройте противень полотенцем, оставьте батоны подходить, пока они почти не удвоятся в объеме, при этом легкий нажим пальца оставит слабый след на боку булки.

Пока батоны подходят, нагрейте духовку до 220°C, поставьте на дно духовки (или, если у вас электрическая плита, на нижнюю полку) мелкую кастрюлю с кипящей водой, закрывающей дно на 5 см.

Смажьте поверхность батонов охлажденной глазурью из кукурузной муки. Бритвенным лезвием или очень острым ножом, держа его параллельно поверхности, сделайте поверх каждой булки по три диагональных надреза глубиной 5 мм.

Выпекайте батоны в течение 15 минут в середине духовки, затем уменьшите жар до 180°C, выньте кастрюлю с водой из духовки и выпекайте батоны еще 30 минут. Еще раз смажьте батоны глазурью. Положите их прямо на полку духовки еще на 10—15 минут, пока они не будут издавать гулкий звук, если постучать по дну.

Остудите батоны на решетке, не накрывая их. Заверните в пленку и храните при комнатной температуре.

HELEN WITTY AND ELIZABETH SCHNEIDER COLCHIE
BETTER THAN STORE-BOUGHT

ХЛЕБ НА ПИВЕ

Ollebrod

Эти булки могут выпекаться в стандартных английских литровых формах для батонов или на смазанном сливочным маслом и посыпанном мукой противне.

Для одного 28x18 см батона или трех 20x10 см батонов

Ржаной муки	500 г
Сильной простой муки	700 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ч.л.	
Пива	0,35 л
Теплой воды	1/2 л
Подогретой черной патоки	0,175 л

Смешайте пиво и патоку. Распустите дрожжи в столовой ложке воды и добавьте их в смесь. Всыпьте всю ржаную муку и 500 г простой муки. Хорошо вымесите. Дайте тесту подойти в теплом месте, пока оно не удвоится в объеме, примерно часа 1 1/2. Выбивайте на покрытой мукой доске, пользуясь оставшейся простой мукой, если хотите получить крутое тесто, около 10 минут.

Для приготовления одного батона следует выложить тесто в посыпанную мукой ткань, положить в большую миску, пока оно не удвоится в объеме. Для трех батонов разделите тесто на три части, и пусть они подходят по отдельности. Выложите тесто в хорошо смазанную форму или в три формы. Начинайте выпекать один батон в духовке, предварительно нагретой до 200°C, в течение 10 минут, затем убавьте огонь до 170°C и пеките еще 50 минут. Таким же образом выпекайте и три батона, но после снижения температуры только 35—40 минут.

INGEBORG DAHL JENSEN
WONDERFUL, WONDERFUL DANISH COOKING

НЕМЕЦКИЙ ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА

Schrotbrot

Ржаную муку тонкого (светлая) и грубого (темная) помола, которые требуются в этом рецепте, можно приобрести в магазинах здоровой пищи.

Для двух цилиндрических батонов длиной 30 см

Ржаной муки грубого помола	450 г
Ржаной муки тонкого помола	200 г
Непросеянной муки	450 г
Кислой ржаной закваски (*стр. 170*)	250 г
Теплой воды	0,6 л
Соли	3 ч.л.
Черного кофе	3 ст. л.

Смешайте кислую закваску с 1/2 л воды и ржаной мукой тонкого помола и приготовьте гладкое тесто. Положите тесто в миску, накройте и оставьте на ночь в теплой комнате.

На следующий день положите остальные виды муки, соль и оставшуюся воду в опару. Тщательно месите тесто 10 минут, пока оно не станет гладким и не будет прилипать к рукам. Накройте тесто и оставьте в теплом месте подходить на 2 часа, пока оно не удвоится в объеме. Еще раз вымесите тесто в течение 10 минут, затем разделите на две части и сформуйте из каждой порции по цилиндрическому батону длиной примерно 30 см. Положите батоны на смазанный сливочным маслом противень, накройте их тканью и поставьте в теплое место на 1—2 часа на расстойку, пока они не увеличатся в объеме вдвое.

Сделайте на каждом батоне по продольному надрезу и смажьте их кофе. Возьмите 300 мл кипящей воды в небольшой кастрюле и поставьте ее на дно предварительно нагретой до 220°C духовки, выпекайте батоны в середине духовки 50—60 минут.

MARGRET UHLE AND BRAKEMEIER
EIGENBRÖTLERS BROTBACKBUCH

ШВЕДСКИЕ ФОРМОВЫЕ БАТОНЫ

Ржаная мука грубого помола, необходимая для данного рецепта, продается в магазинах здоровой пищи. Обычно она темнее, чем ржаная мука тонкого помола.

Для двух батонов 20×10 см

Сильной простой муки	400 г
Ржаной муки крупного помола	850 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Холодного молока	1 л
Молока, подогретого до теплого состояния	6 ст.л.
Соли	2 ч.л.
Растертых семян фенхеля (по желанию)	2 ст.л.
Золотистого сиропа	1/2 л

Распустите дрожжи в теплом молоке. В миску просейте простую муку и муку крупного помола, соль и растертые семена фенхеля, если хотите. Добавьте остальное молоко и замесите гладкое тесто. Добавьте распущенные дрожжи и золотистый сироп и продолжайте месить тесто. Когда оно будет достаточно гладкое и глянцевитое, накройте его тканью и поставьте в относительно теплое место на 24 часа подходить.

Опять вымесите в течение 5 минут и разделите пополам. Положите тесто в две литровые формы так, чтобы оно заполняло форму не более чем наполовину. Поставьте в теплое место, пока тесто не поднимется до верха формы. Выпекайте батоны в духовке, предварительно нагретой до 200°C, в течение 15 минут, затем убавьте температуру до 190°C на все оставшееся время выпечки, примерно 30 минут. Готовность проверьте деревянной шпилькой: если они готовы, шпилька будет сухой. Выньте батоны из духовки, слегка смажьте поверхность теплой водой и выложите на решетку охлаждаться. Заверните их в ткань, пока они не остыли, чтобы корка не была слишком толстой.

INGA NORBERG
GOOD FOOD FROM SWEDEN

ХЛЕБ С НЕМЕЦКИМ СОЛОДОВЫМ ПИВОМ

Malzbierbrot

Если вы не можете достать немецкое солодовое пиво, то его можно заменить сладким крепким или портером.

Для одной булки длиной 30 см

Сильной простой муки	500 г
Ржаной муки	500 г
Ржаной кислой закваски (*стр. 170*)	250 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Немецкого солодового пива	300 мл
Соли	1 ч.л.
Сахара	1 ч.л.
Сливочного масла или сала лярд, растопленного и охлажденного до теплого состояния	100 г
Легкого немецкого пива	300 мл

Просейте два сорта муки в теплую миску с солью. Распустите дрожжи и сахар в половине порции солодового пива и оставьте смесь минут на 20, пока не запенится. Вылейте в муку сливочное масло или сало, добавьте легкое пиво и оставшееся солодовое пиво, сохранив две ст. л. для глазировки. Тщательно смешайте компоненты, добавьте ржаную кислую закваску и вымешивайте в течение 15 минут, пока тесто не станет гладким и эластичным. Накройте тесто и оставьте его в теплом месте на 2 часа подходить, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Осадите тесто и месите его еще 5 минут, сделайте из него шар и положите на смазанный сливочным маслом противень. Накройте и поставьте в теплое место минут на 30 расстаиваться. Смажьте булку остатками солодового пива и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°C, 40—60 минут.

LUTTA KÖRTZ
DAS BROT BACKBUCH

НЕМЕЦКАЯ РЖАНАЯ БУЛКА НА ЗАКВАСКЕ

Feines Gesäuertes Roggenbrot

Вы можете заменить воду пахтой, что улучшит качество хлеба. Однако в этом случае следует взять только 60 г кислой закваски.

Для одной булки длиной 50 см

Ржаной муки	2,5 кг
Ржаной кислой закваски (*стр. 170*)	125 г
Теплой воды	1 л
Соли	2 ст. л.

Накануне дня выпечки вечером приготовьте дрожжевую опару. Замесите вместе 250 г муки, кислую закваску и 1/4 л воды. Добавьте 2 ст. л. муки и поставьте опару в теплое место до следующего утра. Если к утру опара недостаточно подойдет, добавьте 15 г свежих дрожжей или 2 ч.л. сухих, растворенных в 80 мл теплой воды.

Смешайте соль с оставшейся мукой, добавьте опару и оставшуюся воду и тщательно вымешивайте в течение 15 минут. Сформуйте тесто в длинную булку, положите на посыпанный мукой противень и поставьте в теплое место подходить на 2—3 часа, пока при нажатии пальцем не будет оставаться вмятина. Выпекайте булку в предварительно нагретой до 200°C духовке 2 часа, пока она не будет издавать полый звук при постукивании по дну.

HENRIETTE DA VIDIS
HENRIETTE DA VIDIS ILLUSTRIERTES PRAKTISHES KOCHBUCH

НЕМЕЦКИЙ ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Hausmannsbrot

Для одной цилиндрической булки длиной 35 см

Ржаной муки	150 г
Непросеянной муки	250 г
Сильной простой муки	600 г
Ржаной кислой закваски (*стр. 170*)	50 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплой воды	300 мл
Сахара	1 ч.л.
Пахты	330 мл
Соли	3 ч.л.

Смешайте закваску с 200 мл воды и ржаной мукой. Накройте и оставьте на ночь при комнатной температуре. Наутро просейте остальные виды муки в миску и сделайте в центре углубление, в оставшейся воде разведите дрожжи и вылейте их вместе с сахаром в углубление. Туда же положите с краев примерно 6 столовых ложек муки, смешанной с жидкостью, образуя опару. Накройте миску и оставьте на 20—30 минут, чтобы опара подошла и начала пузыриться.

Положите закваску, пахту, кроме 2 ст. л., соль. Смешайте опару с мукой и остальными ингредиентами и выбивайте тесто в течение 10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Накройте миску тканью и поставьте на 2 часа в теплое место подходить, чтобы оно удвоилось в объеме.

Выбивайте тесто еще 10 минут, а затем сформуйте в цилиндрическую булку. Положите булку на смазанный сливочным маслом противень. Ножом или бритвенным лезвием сделайте неглубокий долевой надрез. Накройте и поставьте в теплое место на 2 часа на расстойку.

Смажьте булку оставшейся пахтой и выпекайте в середине духовки при температуре 220°C 60—70 минут.

MARGRET UHLE AND ANNE BRAKEMEIER
EIGENBRÖTLERS BROTBACKBUCH

НЕАПОЛИТАНСКИЕ ВЕНКИ С ПЕРЦЕМ

Taralli a Sugna e Pepe

Популярным вариантом рецепта является добавление бланшированных и жареных половинок миндаля.

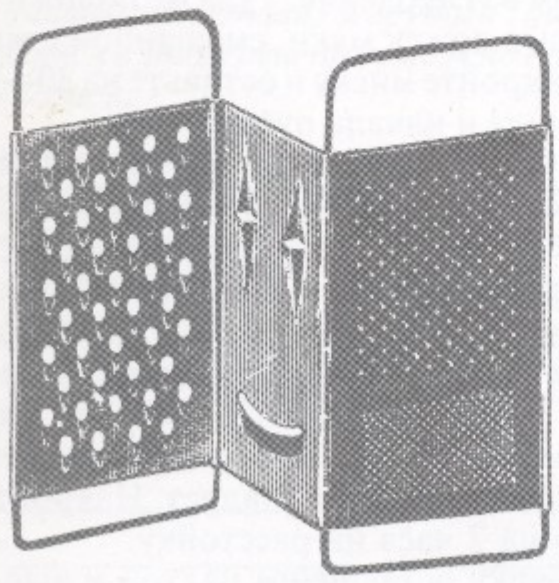
Для двадцати венков длиной 8 см

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Свеже молотого черного перца	1 ч.л.
Теплой воды	300 мл
Крупно рубленного сала лярд	150 г
Соли	1 ч. л.

Распустите дрожжи в воде. Если вы пользуетесь сухими дрожжами, добавьте в смесь 1 ч. л. сахара и поставьте в теплое место на 15 минут, пока не запенится. На рабочую поверхность положите горкой муку, сделайте углубление в центре, вылейте туда дрожжи. Добавьте сало, соль и перец. Энергично замешайте компоненты. Вымешивайте, пока они не соединятся. Затем выбивайте тесто в течение 10 минут. Разделите тесто на 4 части. Раскатайте каждую часть в длинную колбаску толщиной 1 см. Все колбаски должны быть одинаковой длины. Каждую пару сплетите вместе (наподобие электрического кабеля), а затем нарежьте на куски по 20 см длиной. Соедините концы каждого отрезка, чтобы получился венок, большим пальцем крепко прижмите концы. Положите венки на чайное полотенце и накройте их другим полотенцем, оставьте в теплом месте по крайней мере на час на расстойку.

Выпекайте венки в предварительно нагретой до 180°C духовке. Их выпекают медленно, иначе они будут внутри сырыми. Готовые венки должны быть золотистыми и хрустящими. Подавайте на стол холодными.

MARIA RIVIECCIO ZANIBONI
CUCINA E VINI NAPOLI E DELLA CAMPANIA



СОЛЕНЫЕ ПРЕТЦЕЛИ

Salzbrezeln

Техника лепки претцелей показана на стр. 34, способ варки теста перед выпечкой демонстрируется на стр. 78.

Для 15 больших претцелей

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Теплой воды	200 мл
Сахар	
Соль	
Размягченного сливочного масла	20 г
Теплого молока	150 мл
Крупная соль	

Распустите дрожжи в двух ст. л. воды со щепоткой сахара и оставьте их, пока не запенятся, примерно минут на 20. В миску просейте муку и одну ч. л. соли, сделайте углубление в центре и вылейте туда дрожжевую смесь. Начинайте мешать, подгребая муку с боков внутрь. Накройте смесь и поставьте ее в теплое место на 10 минут для брожения.

Растопите сливочное масло, вылейте его в молоко и соедините с дрожжевой смесью и оставшейся водой. Вводите муку в дрожжевую смесь, пока тесто не будет прилипать к стенкам миски. Выбивайте тесто на хорошо посыпанной мукой доске и оставьте подходить для увеличения в объеме вдвое.

Опять выбейте тесто еще 10 минут, разделите его на 15 частей. Раскатайте каждый кусок до толщины карандаша и длиной около 30 см, заострив концы теста с обеих сторон. Если тесто будет прилипать к рабочей поверхности, подсыпьте еще муки. Придайте каждому куску теста форму кольца претцеля, образуя петлю и перекинув оба конца над петлей.

Накройте претцели полотенцем и оставьте их на 10 минут расстаиваться. Нагрейте заранее духовку до 230°C.

Налейте в сотейник 3 л воды, добавьте 2 ст. л. соли и вскипятите ее. Кладите каждый претцель в кипящую воду и, как только они всплывут, что произойдет почти сразу же, вынимайте их шумовкой. Кладите их на кухонное полотенце, чтобы они обсохли. Острым ножом в толстой части каждого претцеля сделайте надрез и посыпьте его крупной солью. Переложите претцели на посыпанный мукой противень. Прежде чем вы поставите противень в духовку, побрызгайте теплой водой на дно духовки и закройте дверцу, чтобы образовался пар. Убавьте температуру до 200°C и выпекайте претцели в течение 30 минут, пока они как следует не зарумянятся. Подавайте на стол холодными.

EVA AND ULRICH KLEVER
SELBER BACKEN

НЕМЕЦКИЙ КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ С ЗАКВАСКОЙ

Maisbrot mit Sauerteig

Для одной булки длиной 30 см

Тонкой кукурузной муки	175 г
Сильной простой муки	600 г
Кислой закваски	250 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Сливочного масла или сала лярд	50 г
Молока	350 мл
Сахара	1 ч. л.
Соли	1/4 ч. л.
Теплой воды	1/4 л

Вылейте молоко в кастрюлю, добавьте сливочное масло или сало и вскипятите, мешайте, пока не растворится жир. Просейте в миску кукурузную муку, сахар и соль. Вылейте кипящее молоко и вымешайте смесь, пока она не станет гладкой. Соедините кислую закваску с дрожжами и добавьте теплой воды. Снова вымешайте. Соедините с дрожжевой смесью, постепенно добавляя 50 г простой муки. Хорошо выбейте тесто в течение 10 минут; оно должно получиться довольно липким. Оставьте его подходить в теплом месте часа на 1 1/2, пока оно не удвоится в объеме. Осадите его и месите еще 5 минут, добавив оставшуюся муку, чтобы получилось крутое тесто, сформуйте его в булку. Положите булку на смазанный сливочным маслом противень, поставьте в теплое место на 30 минут для расстойки. Выпекайте в предварительно нагретой до 220°С в течение 40—45 минут.

JUTTA KÖRTZ
DAS BROT BACKBUCH

ХЛЕБ АННАДАММА

Для двух булок 20×10 см

Сильной простой муки	около	600 г
Тонкой кукурузной муки		60 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.		
Воды		600 мл
Соли		1 ч. л.
Сливочного масла		30 г
Черной патоки		175 г

Влейте в кукурузную муку 1/4 л холодной воды, размешайте. Еще 1/4 л воды в сотейнике доведите до сильного кипения. Влейте кукурузную смесь, постоянно мешая. Варите смесь минут 15, время от времени помешивая, пока она не станет очень густой. Добавьте соль, сливочное масло и патоку. Дайте смеси остыть.

Подогрейте оставшуюся воду, растворите в ней дрожжи, вылейте дрожжи в смесь с кукурузной мукой и, постепенно вводя муку, выбейте массу до получения крутого теста. Хорошо выбивайте в течение 10 минут, пока тесто не станет упругим; если оно липнет к рукам, то следует добавить еще муки. Сформуйте тесто в шар, положите его в смазанную сливочным маслом миску, накройте и оставьте подходить в теплом месте часа на 1 1/2, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Осадите тесто и разделите его на две части. Положите каждую часть в литровую форму для булки, накройте тканью и оставьте в теплом месте минут на 30 для увеличения в объеме вдвое. Выпекайте их в духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение часа или пока они не будут издавать полый звук, если постучать по дну.

MARIA CHAMBERLIN-HELLMAN (EDITOR)
FOOD NOTES

КУКУРУЗНЫЕ БУЛОЧКИ «МАФФИН» ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

Taloa

Для 8 больших или 16 маленьких булочек «маффин»

Сильной простой муки	250 г
Кукурузной муки	280 г
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ст.л.	
Соли	2 ч. л.
Теплой воды	350 мл
Яичный белок	1

В большой миске смешайте вместе половину порции муки, дрожжи, соль и воду. Дайте смеси постоять 3 минуты, чтобы растворились дрожжи. Всыпьте кукурузную муку и сильными ударами деревянной ложки смешайте все ингредиенты. Понемногу добавляйте оставшуюся муку, мешая вначале ложкой, а затем руками, до тех пор, пока тесто не будет отходить от стенок миски.

Выложите тесто на покрытую мукой поверхность и выбивайте его таким движением: толчок — поворот — сложили, пока тесто не станет гладким, мягким и не будет прилипать — примерно 10 минут. Постарайтесь не сделать тесто слишком крутым. Положите тесто в смазанную сливочным маслом миску, накройте пленкой и оставьте его при комнатной температуре примерно на час, пока оно не удвоится в объеме. Выложите тесто на стол и слегка выбейте, чтобы удалить воздушные пузырьки. Разделите тесто — на 8 частей для больших булочек «маффин» или на 16 частей для маленьких. Ладонью сделайте кусочки плоскими и скалкой раскатайте их в лепешки. Большие «маффин» должны быть 15 см диаметром и 1 см толщиной;меньшие — 10×1 см. Положите их на противень, накройте полотенцем и оставьте подходить на 50 минут. За 20 минут до выпечки нагрейте духовку до 230°С.

Смажьте верх каждой taloa (талоа) яичным белком. Поставьте противень в духовку на среднюю полку. Если в духовку входит только один противень, то остальные «маффин» продолжают подходить.

BERNARD CLAYTON, JR.
THE BREADS OF FRANCE

НЕМЕЦКИЕ СУХАРИ

Zwieback

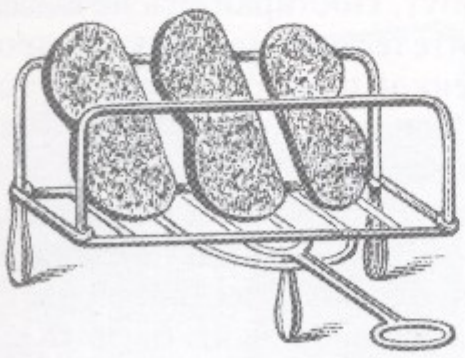
Для 24 сухарей

Сильной простой муки	50 г
Свежих дрожжей 40 г или сухих дрожжей	1 1/2 ст.л.
Теплого молока	150 мл
Растопленного сливочного масла, охлажденного	100 г
Сахара	80 г
Натертая цедра	1/2 лимона
Соль	
Молотая корица (по желанию)	

Распустите дрожжи в молоке и дайте им запениться — минут 15. Просейте муку в миску горкой, в центре сделайте углубление и вылейте в углубление дрожжи; деревянной ложкой замешайте дрожжи примерно с четвертью муки. Накройте миску и поставьте в теплое место минут на 20, чтобы подошла опара. Вбейте 90 г сливочного масла, сахар, лимонную цедру, большую щепоть соли, щепотку корицы (по желанию). Все как следует смешайте, чтобы получилось достаточно крутое тесто, выбивайте его тщательно в течение 10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Накройте тесто полотенцем и поставьте в теплое место подходить примерно на 1 1/2 часа, пока тесто не удвоится в объеме.

На посыпанной мукой доске вымесите тесто, затем разделите его на 6 частей и придайте форму овала толщиной 5 см. Посыпьте мукой два противня, положите на них овалы из теста и оставьте на 30 минут расстаиваться, пока они снова не удвоятся в объеме. Смажьте их растопленным сливочным маслом и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°С, примерно 25 минут, пока они не станут бледно-золотистыми. Когда полностью остынут, нарежьте булки на кусочки толщиной по 1 см и поджарьте их в духовке, на горячем блюде в гриле до золотисто-коричневого цвета.

SOPHIE WILHELMINE SCHEIBLER
ALLGEMEINES DEUTSCHES KOCHBUCH FÜR ALLE STÄNDE



ХАРТОРДШИРСКИЙ ЯЧМЕННЫЙ ХЛЕБ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ТИПУ ПШЕНИЧНОГО

Этот рецепт, опубликованный в 1750 г., как говорят авторы, позволяет испечь легкий, полезный хлеб, вместо тяжелой, несъедобной булки, часто получаемой из ячменной муки. Легкость достигается благодаря добавлению овсяной муки. Ячменный хлеб был широко распространен в Англии в XVIII и начале XIX веков, когда пшеница была дорогой и только богатые могли себе позволить питаться белым пшеничным хлебом.

Для четырех булок 20×10 см

Ячменной муки	1,5 кг
Тонкой овсяной муки, замоченной на ночь в 900 мл воды	500 г
Свежих дрожжей 40 г или сухих дрожжей	1 1/2 ст. л.
Теплой воды или молока	300 мл

Смешайте дрожжи с теплой водой или молоком и поставьте в теплое место минут на 10, чтобы запенились. Соедините овсяную и ячменную муку и дрожжи и замесите тесто. Замес теста не требует большого времени. Поставьте тесто в теплое место подходить на 1 1/2 часа, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

Разделите тесто на четыре части и на посыпанной мукой рабочей поверхности слегка вымесите каждую порцию. Положите их в литровые формы, смазанные сливочным маслом. Поставьте формы в теплое место для расстойки на 20 минут, чтобы тесто поднялось на 1 см выше краев формы. Выпекайте в предварительно нагретой до 200°С духовке в течение 50 минут, пока булки не будут издавать полый звук при постукивании по дну. Таким образом ячменный хлеб может быть белым и сладким, почти не отличающимся от грубого пшеничного хлеба.

W.ELLIS
THE COUNTRY HOUSEWIFE'S FAMILY COMPANION

ПОЛЬСКИЙ ПЛОСКИЙ ХЛЕБ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ

Pyza z Hreczanej Maki

Для одного плоского хлеба диаметром 25 см

Гречневой муки	500 г
Сильной простой муки	125 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л., растертых в 4 ст.л. теплой воды	
Растопленного сала лярд	250 г
Соли	1 ч.л.
Теплой воды	1/2 л

Насыпьте гречневую муку в миску и постепенно введите горячее сало лярд. Хорошо смешайте. Добавьте простой муки, дрожжей, соли и теплой воды. Замесите тесто и оставьте его подходить в теплом месте на 1 час, пока оно не удвоится в объеме. Выложите тесто в смазанную жиром мелкую 25 см диаметром форму для пирога и оставьте на 30 минут подходить. Выпекайте хлеб в течение часа в духовке, предварительно нагретой до 180°С. Подавайте со сметаной.

MARIA DISSLOWA
JAK GOTOWAC

ХЛЕБ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

Kraftbrot mit Haferflocken

Для двух булок размером 20×10 см

Сильной простой муки	750 г
Овсяных хлопьев	250 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Теплого молока или воды	350 мл
Сваренного и толченого картофеля	250 г
Размягченного сливочного масла или сала лярд	15 г
Соли	1 ст. л.

Растворите дрожжи в молоке или воде. Просейте муку горкой, сделайте в центре отверстие и вылейте в него дрожжи. Смешайте с мукой, чтобы получилась опара, и поставьте подходить в теплое место на час, пока не увеличится в объеме вдвое. Тогда добавьте овсяные хлопья, картофель, сливочное масло или сало. Выбивайте тесто, пока в нем не появятся пузырьки воздуха, примерно минут 15. Смажьте сливочным маслом две формы для булок, выложите в них тесто и слегка обомните его. Поставьте формы в теплое место на 30 минут, чтобы тесто поднялось на 1 см выше края формы. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°C, в течение 1 — 1 1/2 часов, пока булки не приобретут золотисто-коричневый цвет.

HERMINE KIEHNLE AND MARIA HÄDECKE
DAS NEUE KIEHNLE-KOCHBUCH

ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

Kauraleipä

Для двух булок 20 см диаметром

Тонкой овсяной муки	350 г
Сильной простой муки	350 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплой воды, сыворотки или овощного бульона	1/2 л
Морской соли	1 1/2 ч. л.
Меда	1 ст. л.

Растворите дрожжи в жидкости. Добавьте соль и сильную простую муку. Хорошенько взбейте, пока смесь не загустеет. Затем добавьте мед и овсяную муку. Хорошо промешайте, чтобы получилось эластичное, мягкое и шелковистое тесто. Выбивайте тесто примерно 20 минут.

Положите тесто в миску, накройте, пусть подходит в теплом месте, пока не удвоится в объеме, примерно 1 час. Осадите тесто и разделите его на две круглых булки 20 см диаметром. Проткните булки по всей поверхности вилкой. Накройте их и оставьте минут на 30 подходить, чтобы они почти удвоили свой объем.

Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°C, в течение 25—30 минут. Для получения хрустящей корочки положите их остывать на решетку, но не накрывайте. Ешьте хлеб свежим, так как он не может долго храниться.

ULLA KÄKÖNEN
NATURAL COOKING THE FINNISH WAY

ХЛЕБ ПИТТА

Khubz (Eish Shami)

Для шести питт 15 см диаметром

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Теплой воды	300 мл
Сахар	
Соли	1/2 ч.л.
Растительного масла	2—3 ст. л.

Растворите дрожжи в 6 ст. л. воды. Добавьте щепотку сахара и поставьте в теплое место на 10 минут, чтобы смесь запузырилась.

Просейте муку и соль в подогретую миску, сделайте углубление в середине и вылейте туда дрожжи. Хорошо месите рукой, добавляя оставшуюся воду, чтобы сделать плотное, но не крутое тесто. Энергично выбивайте тесто в течение 15 минут, пока оно не станет гладким и эластичным и перестанет прилипать к пальцам. Для получения более мягкого хлеба вбейте 1 или 2 ст. л. растительного масла. Сбрызните дно миски 1 ст. л. растительного масла и покатайте шарик по маслу, чтобы тесто впитало его. Это предохранит поверхность питты от излишнего высыхания и образования плотной корки. Накройте тесто влажной тканью и оставьте в теплом месте на 2 часа, пока тесто не удвоится в объеме.

Осадите тесто и в течение нескольких минут выбивайте его. Разделите тесто на шесть кусков. На слегка посыпанной мукой доске ладонью или скалкой сделайте лепешки 5 мм толщиной. Присыпьте их мукой и уложите на ткань, также посыпанную мукой. Накройте другой тоже слегка посыпанной мукой тканью и оставьте подходить в теплом месте в течение 30 минут.

Прогрейте духовку при самой высокой температуре минут 20; смажьте противни растительным маслом и поставьте их в духовку минут на 10, чтобы они были как можно горячее. Позаботьтесь, чтобы масло не горело.

Когда лепешки удвоятся в объеме, уложите их на горячий противень, сбрызните холодной водой, чтобы они не начали румяниться слишком быстро. Выпекайте их 10 минут, за это время духовку не открывайте.

Как только вынете противни из духовки, сразу же снимите изделия на решетку, чтобы они остывали. Хлеб должен быть мягким и белым, с карманом внутри.

CLAUDIA RODEN
A BOOK OF MIDDLE EASTERN FOOD

ХАФФКИНЗЫ

Для десяти булочек 8 см диаметром

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Сахара	1 ч.л.
Теплой воды	300 мл
Соли	1 ч. л.

Смешайте в чашке дрожжи с сахаром и налейте половину порции воды. Поставьте смесь в теплое место примерно на 15 минут, пока она не запенится. Просейте муку и соль вместе, вылейте дрожжи и остальную воду. Выбивайте тесто в течение 10 минут, пока оно не будет гладким и эластичным, и поставьте подходить в теплое место на 1 1/2 часа, чтобы оно удвоилось в объеме. Сформуйте из теста 10 шариков, в центре каждого пальцем сделайте отверстие. Поставьте хаффкинзы в теплое место подходить на 20 минут. Выпекайте в предварительно нагретой до 200°С духовке 15 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Ешьте их в день выпечки.

FLORENCE WHITE
GOOD ENGLISH FOOD

РАСЩЕПЛЕННЫЕ БУЛОЧКИ

Les Pistolets

Эти расщепленные булочки — маленькие круглые молочные булочки с отчетливой вмятиной наверху — являются фирменным хлебом Восточной Франции. Вмятина делается палочкой, покрытой растительным маслом. Палочка может быть и сухой, если поверхность булочек была смазана растительным маслом.

Для 40 булочек

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Солодового экстракта	15 г
Теплого молока	1/2 л
Соли	2 ч.л.
Сахара	40 г
Сухого молока	40 г
Размягченного сливочного масла	100 г
Растительное масло	
Ржаная мука	

Смешайте дрожжи с 6 ст. л. воды и солодовым экстрактом. Оставьте на 10 минут, пока не запенится. Просейте в миску муку, соль, сахар и сухое молоко, сделайте в центре углубление. Вылейте в него дрожжевую смесь и остальную воду, вымесите тесто. Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и хорошенько выбивайте в течение 10 минут, пока тесто не станет гладким и эластичным. Оставьте его на 15 минут. Введите размягченное сливочное масло и энергично выбивайте еще 5 минут — тесто должно быть достаточно крутым. Положите тесто в миску, накройте тканью и пленкой и оставьте подходить при комнатной температуре еще 3 часа или в холодильнике на ночь, чтобы оно утроилось в объеме.

Осадите тесто, переверните его и накройте миску. Оставьте подходить еще 2 часа, пока тесто не удвоится в объеме. Сформуйте шарики каждый весом около 40 грамм. Палочкой, смазанной растительным маслом, сделайте на каждой булочке глубокую канавку, присыпьте поверхность булочек ржаной мукой, чтобы булочки не слиплись во время выпечки. Положите булочки на посыпанную мукой поверхность канавкой вниз и дайте им подойти еще 30 минут.

Нагрейте духовку до 220°С. За 20 минут до выпечки поставьте на дно духовки кастрюлю с горячей водой. Переложите булочки канавкой вверх на посыпанный мукой противень. Выпекайте 25—30 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми и при постукивании гулко звучать.

RAYMOND CALVEL
LA BOULANGERIE MODERNE

БУЛОЧКИ В ФОРМЕ ЦВЕТКА

Техника приготовления китайских булочек на пару описывается на стр. 42. Булочки могут быть приготовлены заранее и подогреты в пароварке непосредственно перед подачей. Залежавшиеся булочки могут быть поджарены во фритюре до золотистого цвета.

Для 24 булочек

Сильной простой муки	375 г
Свежих дрожжей 2 ч.л. или сухих дрожжей 1 ч. л.	
Сахара	1 ст. л.
Теплой воды	1/4 л
Крупной соли	1 ч. л.
Сала лярд	2 ст. л.
Мелко рубленного зеленого лука	4

Смешайте в маленькой миске дрожжи, сахар и воду. Отставьте смесь в сторону на 10 минут, пока дрожжи не запузырятся. Просейте муку в большую миску. Медленно влейте в муку смесь дрожжей с водой и хорошо вымесите деревянной ложкой.

Посыпьте мукой деревянную поверхность, выложите тесто и выбивайте его в течение 5 минут. Снова переложите тесто в миску, накройте слегка влажной тканью и отставьте в сторону подходить в теплом, без сквозняков месте на 1,5—2 часа. После того как тесто почти удвоилось в объеме, выложите его на посыпанную мукой поверхность и выбивайте еще минуту. Переложите тесто в

миску подходить, но на этот раз только на 30 минут, пока оно не удвоится в объеме.

Как только тесто поднимется, разделите его на две части. Раскатайте одну часть в большой прямоугольник размером 25×30 см. Разбросайте половину порции соли равномерно по тесту и прижмите рукой. Половиной порции сала намажьте тесто так, как вы бы мазали хлеб маслом. И, наконец, разбросайте по тесту половину порции мелко резанного зеленого лука. Теперь сверните в длинный цилиндр, как швейцарскую булку.

Проделайте то же самое с другой частью теста. Нарежьте каждый цилиндр на 12 сегментов толщиной по 2,5 см. Потом китайской палочкой для еды крепко нажмите поперек посередине каждого сегмента так, чтобы внутренние слои раскрылись как веер.

Положите булочки на одно или несколько подогретых сервировочных блюд на значительном расстоянии друг от друга и дайте им подойти еще раз.

Выложите верхнюю часть пароварки куском марли или полотенцем. Налейте воды в нижнюю часть и вскипятите ее на большом огне. Положите булочки в верхнюю часть пароварки и парьте, накрыв крышкой, в течение 15 минут.

ELLEN SCHRECKER
MRS. CHIANG'S SZECHWAN COOKBOOK

КРАМПЕТСЫ (СДОБНЫЕ ПЫШКИ, ИЛИ ТОЛСТЫЕ ОЛАДЬИ)

Формы для выпечки крампетс в виде колец или обруча имеют 10 см в диаметре и 1 см высоты. *Техника выпечки крампетс описана на стр. 40.*

Считается, что чем больше и энергичнее вы взбиваете тесто при смешивании компонентов в начале работы, тем больше дырочек будут иметь готовые крампетсы.

Для 45—50 крампетс

Сильной простой муки	2,25 кг
Свежих дрожжей	60 г
Двууглекислой соды, смешанной с 600 мл теплой воды	1 ч. л.
Теплой воды	2,25 л
Сухого снятого молока	90 г
Соли	40 г

Разведите дрожжи в трех столовых ложках воды. Поставьте муку в миске в теплое место.

Приготовьте тесто из подогретой муки, дрожжей, сухого молока и воды. Энергично вымешивайте, пока тесто не станет гладким и эластичным.

Накройте опару и поставьте в теплое место на 1 1/2 — 1 3/4 часа. Самые хорошие крампетсы получаются, когда тесто находится на второй стадии: вот-вот начнет оседать. Внимательно наблюдайте за тестом. Сильное пузырение является первым признаком того, что момент оседания недалек. Вскоре можно заметить, что в середине теста появляются трещины, что является признаком начала оседания теста.

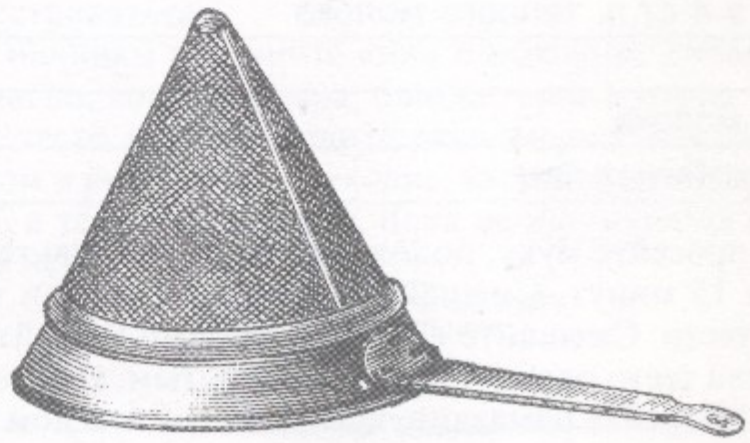
Именно на этой стадии в тесто добавляется разведенная в воде двууглекислая сода, которая равномерно распределится в тесте. Теперь тесту требуется 10—15 минут отдохнуть, прежде чем раскладывать его по формам.

Подогрейте керамические блюда для выпечки или круглую сковороду (смазанную жиром или такую, которой смазка не требуется), чтобы они были горячими. Слегка смажьте жиром 4 кольца. Когда блюдо или сковорода сильно нагреются, положите на них кольца. (Не делайте этого слишком рано, так как кольца могут пересохнуть, а крампетсы прилипнут к стенкам.)

Положите тесто в кольца, аккуратно, не расплескивая (для этого можно подставить под кольца сковородку или пользоваться при наливании сосудом с носиком), тесто быстро поднимается в пределах 1,25 см от верха кольца. Если тесто должным образом бродило, но не образует достаточного количества дырочек, можно добавить немного воды; но скорей всего причина этого — наличие сквозняков или холодного воздуха, вызывающих связывающий эффект, который является результатом охлаждения. Как только исчезнет с поверхности блеск влаги, кольца следует перевернуть. На этой стадии тесто еще липнет к кольцам и при перевертывании крампетс почти не касаются поверхности сковороды.

Если кольца смазаны слишком жирно, крампетсы не удержатся внутри колец, скорее всего выпадут из них и слишком сильно зарумянятся. В этом нет ничего плохого, но яркая окраска считается неправильной, так как это результат излишней смазки колец, что отразится на вкусе крампетсов. Таким образом, крампетсы должны всегда выглядеть «анемично», излишний «румянец» нарушает «сырой» вид изделия, и это является сигналом к тому, что их пора снимать со сковороды. Время выпечки — около 4 минут. Едят крампетсы теплыми.

WALTERT. BANFIELD
«MANNA». A COMREHENSIVE TREATISE ON BREAD MANUFACTURE



КРАМПЕТСЫ

Ободы, или кольца, в которых изготовляют крампетсы, имеют 10 см в диаметре и 1 см высоты. Техника приготовления крампетсов описывается на стр. 40.

Для 8—10 крампетсов

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей	2 ч.л.
Теплого молока	600 мл
Соли	1 ч.л.
Двууглекислой соды	1 ч.л.
Теплой воды	около 4 ст.л.
Растопленное сало лярд или растопленное нутряное сало	

Подогрейте муку в духовке или наверху на плите. Сбейте вилкой дрожжи и 3 ст.л. молока. Дайте дрожжам подойти и запениться. Сделайте углубление в горке с мукой, вылейте туда дрожжи и оставшееся теплое молоко. Взбивайте как следует в течение 5 минут. Накройте миску и оставьте тесто подходить в теплом месте в течение часа. Растворите двууглекислую соду в теплой воде, добавьте в тесто, хорошенько взбейте и опять оставьте подходить еще на час.

Смажьте салом лярд или нутряным салом сковороду, а также кольца для крампетсов. Когда тесто будет готово, положите кольца на сковороду и нагрейте. Ложкой налейте смесь в кольца, чтобы заполнить их наполовину, пеките около 5 минут. Когда поверхность утратит блеск, переверните кольца и жарьте еще 30 секунд. Выньте крампетсы из колец и продолжайте выпекать остальные порции.

Едят крампетсы обычно с большим количеством сливочного масла. Они хороши с яичницей и яичницей-болтуньей с анчоусами. Некоторые предпочитают есть крампетсы с сиропом и сливочным маслом.

JANE GRIGSON
ENGLISH FOOD

КРАМПЕТСЫ В ВИДЕ ТОНКИХ ЛЕПЕШЕК

Для 8—10 крампетсов диаметром 10 см

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ч.л., распущенных в 4 ст.л. теплого молока	
Соли	1 ч.л.
Теплого молока	300 мл
Хорошо взбитых яиц	2

В миску просейте муку, положите соль и поставьте в теплое место на 15 минут. Смешайте молоко с мукой и вымесите гладкое тесто. Смешайте яйца с дрожжами и вбейте смесь в тесто. Если тесто окажется слишком крутым, влейте немного молока. Нагрейте намазанную сливочным маслом сковороду на небольшом огне, вылейте по половнику для каждого крампетса. Медленно жарьте с каждой стороны, пока не зарумянятся. Подавайте горячими со сливочным маслом.

OSCAR TSCHIRKY
THE COOK BOOK BY «OSCAR» OF THE WALDORF

БУЛОЧКИ ПАЙКЛЕТС

Тонкие, напоминающие блины пайклетсы являются родственниками крампетсов. Их можно выпекать и без колец, но в этом случае тесто должно быть гуще.

Для 25 булочек пайклетс

Сильной простой муки	около 750 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей	2 ч.л.
Теплого молока	1,25 л
Растопленного сливочного масла, остуженного	250 г
Соли	2 ч.л.

Распустите дрожжи в молоке. Затем вбейте достаточное количество муки, чтобы получилось тесто густое, как сметана. Поставьте тесто в теплое место на 1 час подходить, укройте от сквозняков. Затем добавьте сливочное масло и соль. Все хорошо перемешайте.

Смажьте жиром и нагрейте сковороду, положите на нее смазанные сливочным маслом металлические кольца. Налейте тесто в кольца, заполнив их на три четверти, и выпекайте пайклетсы, пока поверхность не покроется пузырями, 7—10 минут. Затем переверните их и выпекайте еще 5 минут. С обеих сторон они должны быть бледно-золотистыми. Выньте пайклетсы из колец и положите охлаждаться на решетку.

ALISON UTTLEY
RECIPES FROM AN OLD FARMHOUSE

ПОДЖАРЕННЫЕ ПЛОСКИЕ ХЛЕБЦЫ

Bortellina Bettolese

Примерно для 20 плоских хлебцев 10 см диаметром

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 20 г или сухих дрожжей	2 ч.л.
Теплой воды	600 мл
Соль	
Сала лярд для жарения	100 г

Возьмите 100 г муки и смешайте ее с половиной порции дрожжей и полпорцией воды. Поставьте на 30 минут, пока не запенятся.

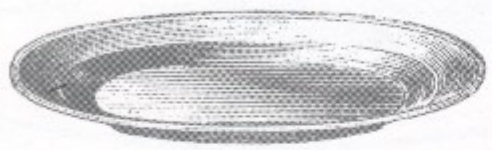
Положите оставшуюся муку в миску, добавьте опару, соль и оставшиеся дрожжи, если вы пользуетесь свежими

дрожжами. Если же вы пользуетесь сухими дрожжами, то сначала распустите оставшиеся дрожжи в 3 ст. л. воды и после этого добавляйте их в опару и сухие ингредиенты. Смешайте ингредиенты вместе, постепенно добавляя воду для получения крутого теста. Выбивайте тесто, пока не получите гладкий мягкий шар.

Дайте тесту выстояться 10 минут, затем разделайте его на маленькие кусочки и сделайте из них плоские круглые лепешки диаметром примерно 10 см.

В тяжелой чугунной сковороде разогрейте сало. Жарьте хлебцы несколькими порциями, пока они не станут золотисто-коричневыми, с каждой стороны по 8—10 минут.

CARMEN ARTOCCHINI (EDITOR)
400 RICETTE DELLA CUCINA PIACENTINA



СОЛЕНЫЕ ПАЛОЧКИ ПО-ШВЕДСКИ

Saltstänger

Для 30 палочек

Сильной простой муки	250 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Холодного сливочного масла, порезанного на мелкие кусочки	25 г
Соли	1/2 ч.л.
Сахара	1 ч.л.
Стручка кардамона, шелуха снята, семена растолчены в ступке	2 или 3
Холодного молока	175 мл

Солевое покрытие

Крупной соли	1 ст.л.
Молока	4 ст.л.
Семян тмина (по желанию)	1 ст.л.

Положите в миску сливочное масло, муку и соль. Кончиками пальцев вотрите масло в муку. Смешайте вместе дрожжи, сахар и растертые семена кардамона. Сделайте углубление в центре горки с мукой и вылейте в него смесь дрожжей с молоком, хорошенько вымесите, чтобы получилось крутое тесто.

Разделите тесто на 30 маленьких кусочков, из каждого кусочка скатайте палочку толщиной с палец и длиной около 8 см. Положите палочки на смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой противни. На каждой палочке сделайте острым ножом или бритвенным лезвием по два или три диагональных надреза. Смажьте палочки молоком и посыпьте крупной солью, смешанной с семенами тмина, если хотите. Оставьте палочки в теплом месте подходить, чтобы они увеличились вдвое в объеме — минут 30, — и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°C, в течение 20 минут, пока они слегка не зарумянятся.

JENNY AKERSTRÖM
PRINSESSORNAS KOKBOK

БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ И С НАЧИНКОЙ

ТОРТ С ОЛИВКАМИ

Tarte aux Olives

Для одного торта диаметром 25 см

Сильной простой муки	400 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Теплого молока	2 ст.л.
Сахар	
Соль	
Растительного масла	2 ст.л.

Начинка из сыра и оливок

Сыра груйер 200 г, 150 г порезано на тонкие ломтики, остальное натерто на терке	
Зеленых оливок без косточек	250 г
Взбитых яиц	3
Молока	175 мл
Сливочного масла	50 г
Соли	1/2 ч.л.
Перца	1/2 ч.л.

Распустите дрожжи в 1 ст.л. воды и смешайте со 100 г муки. Осторожно замесите дрожжевую опару и поставьте на 1 час в теплое место, пока она не увеличится в объеме вдвое. Добавьте остальную муку, по щепотке соли и сахара, растительное масло и остальную воду. Замесите тесто, добавив еще воды, если оно получается очень крутое, раскатайте его в круг диаметром 25 см и 5 мм толщиной. Смажьте сливочным маслом большой пирожковый лист и выложите на него круг из теста. Загните тесто по краю так, чтобы образовался толстый ободок. Поставьте тесто в теплое место на 1 час расстаиваться.

Для начинки соедините яйца с молоком, добавьте сливочное масло, ломтики сыра, оливки, соль и перец. Вылейте смесь на тесто и распределите равномерно. Посыпьте тертым сыром и выпекайте в духовке, нагретой предварительно до 180°C, в течение 30 минут, пока не зарумянятся края теста, а сыр не начнет булькать.

IRÈNE AND LUCIENNE KARSENTY
LA CUISINE PIED-NOIR

НЕАПОЛИТАНСКИЙ ХЛЕБ С ЭНДИВИЕМ ИЗ БАТАВИИ И ЧЕРНЫМИ ОЛИВКАМИ

Tortino Ripieno di Scarole e Olive

Техника приготовления данного изделия показана на стр. 48.

Для одного пирога диаметром 25 см

Просеянной сильной простой муки	250 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей	2 ч.л.
Сахара, разведенного в 4 ст.л. теплой воды	1/2 ч.л.
Сала лярд или сливочного масла, растопленного и охлажденного	75 г
Соли	1 ч.л.
Свежемолотый черный перец	
Яичный белок, слегка взбитый с 1 ч.л. воды	1

Начинка из батавийского эндивия и оливок

Очень маленьких головки батавийского эндивия 3 или 4, или 1 большая головка, порезанная на кусочки	
Сочных черных оливок, промытых, без косточек и порубленных	125 г
Оливкового масла	5 ст.л.
Изюма, замоченного в теплой воде на 20 минут, откинутого и подсушенного	75 г
Кедровых орешков	60 г
Каперсов, промытых и просушенных	1 ст.л.
Порубленный зубчик чеснока	1
Рубленой петрушки	2—3 ст.л.
Черный перец и соль	

Распустите дрожжи в теплой воде с сахаром. Поставьте смесь в теплое место минут на 15, пока смесь не запенится. Насыпьте муку в миску. В центре сделайте углубление. Вылейте пенящуюся смесь в муку, положите туда половину порции сала или сливочного масла, соль и хорошую щепотку свежемолотого черного перца. Вымешивайте тесто в течение 10 минут, чтобы получилось гладкое, эластичное тесто, добавляя по необходимости муку или теплую воду. Накройте тесто влажным полотенцем и оставьте в теплом месте подходить в течение часа, пока не удвоится в объеме.

Тем временем в большом тяжелом сотейнике или кастрюле подогрейте 4 ст.л. оливкового масла. Положите туда нарезанный эндивий и готовьте его, помешивая, в течение нескольких минут, пока не выпарится почти вся жидкость. Добавьте оливки, изюм, кедровые орешки, каперсы, чеснок и петрушку. Хорошо посолите и поперчите. Снимите смесь со сковороды. Откиньте на дуршлаг, дайте стечь и охладите при комнатной температуре.

Осадите тесто в миске, выложите его на посыпанную мукой доску и выбивайте его в течение 3 минут. Добавьте оставшееся сало или масло и выбивайте еще 5 минут, пока тесто не станет гладким. Разделите тесто на две равные части. Одну часть раскатайте таким образом, чтобы она вошла в 25-сантиметровую форму для торта. Положите тесто в форму, слегка надавите. Равномерно разложите начинку на тесто и накройте оставшимся куском, раскатанным так, чтобы соответствовать размеру формы; осторожно растягивая верхнюю лепешку, закройте ею начинку полностью, соедините края нижней и верхней лепешек и защипните их пальцами, чтобы запечатать начинку. Смажьте поверхность оставшейся столовой ложкой растительного масла, накройте полотенцем, и пусть оно еще раз подойдет в течение 20 минут, чтобы удвоить в объеме. Затем смажьте поверхность белком, взбитым с водой, после выпечки получится блестящая корочка. Выпекайте пирог в духовке, нагретой до 190°C, в течение 45 минут, пока он хорошо не подойдет и не станет золотисто-коричневым.

PAULA WOLFERT
MEDITERRANEAN COOKING

ПРОВАНСАЛЬСКАЯ ПИЦЦА

Pissaladiera Niçoise

Этот провансальский вариант итальянской пиццы называется так от слова «писсала» (pissala) — соленое пюре из путины (poutines), очень маленьких анчоусов и сардин. Однако в связи с тем, что ловля такой маленькой рыбки в Средиземном море является незаконной, вместо этого используются соленые анчоусы. Для подготовки анчоусов к использованию, их в течение нескольких минут промывают в холодной воде от излишней соли. Затем делят на две половинки, вынимают хребет и другие кости. Их можно превратить в пюре, потушив в 3-4 ст.л. оливкового масла. Перед тем как намазывать на тесто, соедините пюре с луком.

Техника приготовления писсаладьера описана на стр. 46; порядок же использования компонентов начинки несколько иной.

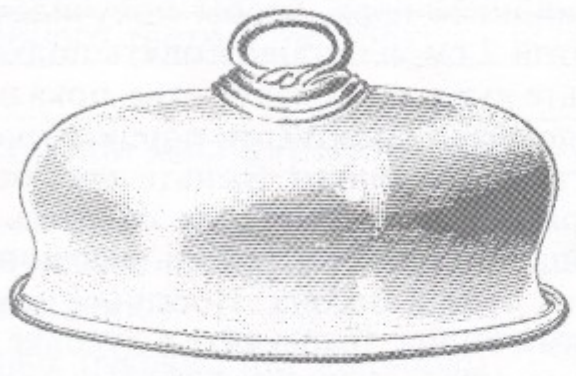
Для одной пиццы диаметром 25 см

Основного хлебного теста с оливковым маслом (*стр. 166*)	600 г
Тонко нарезанного лука	1 кг
Оливкового масла	2 ст.л.
Вымоченных соленых анчоусов, разделанных на филе, сполоснутых и просушенных	6
Черных оливок без косточек	16

На небольшом огне поджарьте в оливковом масле лук в течение 40 минут, пока он не станет мягким, но не приобретет коричневый цвет. Возьмите 500 г теста и раскатайте его до толщины 5 мм. Выложите тесто на смазанный оливковым маслом прямоугольный противень. Разложите на тесте филе анчоуса, сверху положите лук и поперчите. Раскатайте оставшийся кусок теста и разрежьте его на тонкие полоски по 5 мм шириной каждая. Разложите полоски крест-накрест поверх

лука с анчоусами, как это обычно делается на сладком пироге. В центре каждого квадрата, образованного полосками, положите по оливке. Выпекайте писсаладьера (pissaladiera) в духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение 20—25 минут, пока края теста не станут золотисто-коричневыми.

BENOîT MASCARELLI
LA TABLE EN PROVENCE ET SUR LA CÔTE D'AZUR



ПЛОСКИЙ ХЛЕБ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И СОЛЬЮ

Focaccia all'Olio con Sale

Для трех булок 40×30 см

Сильной простой муки	2 кг
Свежих дрожжей 150 г или сухих дрожжей 5 ст.л.	
Оливкового масла	150 мл
Соль	
Теплой воды	1,25 л
Белого вина	1/4 л
Очень мелко порезанных листьев шалфея	5

Распустите дрожжи в воде. Насыпьте муку горкой в большую миску, сделайте в муке углубление и вылейте туда дрожжи. Замесите дрожжи с этой мукой. Накройте миску, и пусть опара подходит в течение 4 часов.

Сделайте отверстие в слое муки, покрывающем опару. Влейте туда белое вино, 100 мл растительного масла, положите листья шалфея и щепотку соли. Замесите все ингредиенты вместе, чтобы получилось мягкое эластичное тесто. Если тесто получается слишком крутое, то по мере того, как вы месите, понемногу добавляйте теплой воды; если же тесто слишком жидкое, добавьте больше муки. Месите тесто в течение 10 минут и поставьте его в теплое место на 3—4 часа подходить, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

Разделите тесто на три части. Смажьте растительным маслом три формы для выпечки и положите туда тесто. Прижмите и распределите. Немножко посыпьте солью и смажьте остатками масла. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°С, в течение 40 минут, пока булки не будут издавать гулкий звук, если постучать по дну.

EMMANUELE ROSSI (EDITOR)
LA VERA CUCINIERA GENOVESE

ПЛОСКИЙ ХЛЕБ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Schiacciata col Burro

Для одного плоского хлеба диаметром 25 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	500 г
Размягченного сливочного масла	125 г
Соли	2 ч.л.
Свежих листьев базилика	30 г
Оливкового масла	2 ст.л.

Тщательно выбейте тесто, затем добавьте сливочное масло. Месите еще 5 минут, затем поставьте тесто в теплое место на 30 минут на расстойку. Раскатайте тесто так, чтобы оно вошло в открытую форму диаметром 25 см или в форму для пиццы. Положите его в форму и пальцами придавите в разных местах, чтобы поверхность была как бы рябоватой. Посыпьте солью и равномерно распределите по поверхности листья базилика. Сбрызните оливковым маслом.

Выпекайте в предварительно нагретой до 220°С духовке в течение 30 минут, пока не зарумянится. Перед подачей удалите листья базилика, которые ароматизировали хлеб. Подавайте горячим.

MARIÙ SALVATORI DE ZULIANI
LA CUCINA DI VERSILIA E GARFAGNANA

ПИЦЦА СО ШКВАРКАМИ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ

Tortano con i Cicoli o Pizza Stracciata

Если вы не можете достать сыр пекорино, его можно заменить сыром грюйер или острым сыром чеддер. Шкварки готовятся путем вытапливания свежего свиного сала. Сопрессата — салями из свинины и говядины. Можно использовать и другие сорта хорошего салями.

Для двух пицц размером 30 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	1 кг
Размягченного сала лярд	45 г
Свиных шкварок	60 г
Сыра пекорино, нарезанного кубиками	100 г
Салями сопрессата, нарезанной кубиками	100 г
Соль	

Месите тесто, разрывая и растягивая его на части, постепенно вводя в него сало лярд, шкварки, сыр и салями. Добавьте щепотку соли и месите еще 2—3 минуты. Разделите тесто на две части. Раскатайте каждую часть в круг толщиной 1 см. Положите их на смазанный жиром противень. Выпекайте пиццы в духовке, предварительно нагретой до 180°С, в течение 30 минут, пока не станут золотисто-коричневыми. Подавайте теплыми.

MARIA RIVIECCIO ZANIBONI
CUCINA E VINI DI NAPOLI E DELLA CAMPANIA

ПЛОСКИЙ ХЛЕБ С ШАЛФЕЕМ

Focaccia alla Salvia

Для одного плоского хлеба размером 30×20 см

Сильной простой муки	350 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Мелко рубленных листьев шалфея	10
Теплого молока	3 ст.л.
Сахара	15 г
Соли	1 ч.л.
Размягченного сливочного масла	60 г

Распустите дрожжи в теплом молоке и оставьте в теплом месте на 15 минут. Добавьте дрожжевую смесь в муку с сахаром, половиной порции соли и сливочным маслом. Месите все ингредиенты, чтобы получилось гладкое, плотное тесто. Раскатайте тесто в прямоугольник размером 30×20 см и положите его на смазанный сливочным маслом противень или в форму для швейцарского рулета. Оставьте на 45 минут подходить, пока оно не станет легким и упругим.

Посыпьте тесто листьями шалфея и остальной солью. Выпекайте плоский хлеб в духовке, предварительно нагретой до 180°C, примерно 30 минут, пока не зарумянится поверхность.

ILARIA RATTAZZI (EDITOR)
TANTE COSE CON IL PANE

ПИРОГ С ЛУКОМ

Zwiebelkuchen zum Neuen Wien

Этот пирог традиционно подается с молодым вином в немецко-говорящих странах.

Для одного пирога диаметром 25 см

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Мелко рубленного лука	1 кг
Теплой воды	1/4 л
Сахар	
Лярда	175 г
Взбитых яичных желтков	3
Соль	
Мелко рубленного постного бекона	200 г
Взбитых яиц	5
Сметаны	1/4 л
Семена тмина	

Распустите дрожжи в небольшом количестве теплой воды, добавьте щепотку сахара. Выложите муку в миску и подогрейте. В горке с мукой сделайте углубление, вылейте в нее дрожжевую смесь и смешайте с мукой до получения жидкого теста, накройте тканью и оставьте подходить, пока объем не увеличится вдвое, — примерно около часа.

Растопите 125 г сала лярд и соедините его с яичными желтками, щепоткой соли и оставшейся водой; влейте эту смесь в тесто. Месите тесто, пока оно не станет гладким и плотным и не будет прилипать к стенкам посуды. Поставьте его подходить на час, чтобы оно еще увеличилось в объеме вдвое. Затем раскатайте в круг диаметром 25 см и толщиной в палец. Защипните края, чтобы получился приподнятый бортик высотой 2 см, и оставьте опять подходить.

Поджарьте лук в оставшемся сале, пока он не будет прозрачным; положите три четверти порции бекона и поджарьте, чтобы он стал хрустящим. Выньте лук с беконом из жира и охладите, равномерно размажьте эту смесь по тесту. Слегка взбейте яйца со сметаной, добавьте соли и вылейте смесь на начинку из лука и бекона. Посыпьте оставшимся беконом и семенами тмина. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 190°C, в течение 30 минут, пока не зарумянится начинка.

HANS KARL ADAM
DAS KOCHBUCH AUS SCHWABEN

ПЛОСКИЙ ХЛЕБ С ЛУКОМ

Schiacciata con la Coppola

Для одного плоского хлеба размером 20 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	400 г
Тонко нарезанная луковица среднего размера	1
Лярда или сливочного масла	30 мл
Соли	3 ч.л.
Рубленых свежих листьев шалфея	300 г

Введите сало или сливочное масло, полпорции растительного масла, 1 ч.л. соли в подошедшее хлебное тесто и месите тесто 5 минут, пока все ингредиенты хорошо не смешаются. Раскатайте тесто в круг диаметром 20 см и положите его на хорошо смазанный противень. Оставьте в теплом месте расстаиваться на 30 минут, пока оно не станет легким и упругим. Тем временем положите лук в мелкую посуду, посыпьте оставшимися 2 ч.л. соли и оставьте на 10 минут, чтобы лук впитал соль.

Вылейте жидкость, отданную луком, положите в лук шалфей и хорошо перемешайте, выложите эту смесь на тесто. Сбрызните оставшимся растительным маслом. Выпекайте хлеб в духовке, предварительно нагретой до 220°C, в течение 20 минут, пока края не станут золотисто-коричневыми.

GUGLIERMA CORSI
UN SECOLO DI CUCINA UMBRA

СТАРИННЫЙ КВИШ ПО-ЛОТАРИНГСКИ

Fliouse è lè Flemme

Этот открытый пирог в старые времена выпекался на горячих углях очага, отсюда его английское название — «пирог пламени». Данный вариант употребляется в Метце — столице Лотарингии. Автор рекомендует использовать для начинки очень небольшое количество растительного масла.

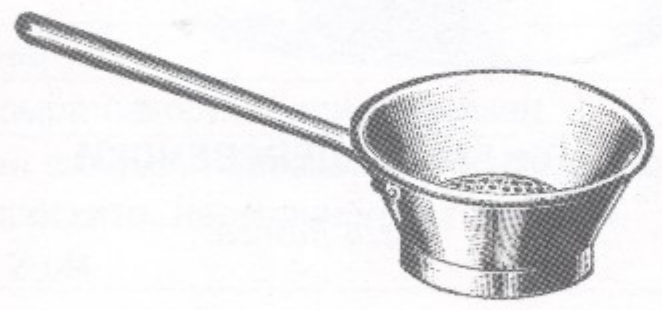
Для одного квиша диаметром 25 см

Основного хлебного теста (*стр.166*)	500 г
Яйцо	1
Рапсового масла или масла грецких орехов	3 или 4 ст.л.
Соль	
Бекона с прослойками, порезанного кубиками (по желанию)	125 г
Мелко рубленных луковиц (по желанию)	2

Для начинки взбейте яйца с растительным маслом и щепоткой соли и введите бекон и лук, если используете.

Приготовьте хлебное тесто и дайте ему один раз подойти. Раскатайте тесто в достаточно толстую лепешку диаметром 25 см. Уложите его в смазанную маслом форму для торта или на блюдо для пиццы. Вылейте начинку. Выпекайте квиш в предварительно нагретой до 220°С духовке 15 минут, затем убавьте температуру до 190°С, накройте квиш алюминиевой фольгой, смазанной сливочным маслом, и пеките еще 10 минут. Тесто должно подняться и зарумяниться, а бекон и лук пропечься.

E.AURICOSTE DE LAZARQUE
CUISINE MESSINE



ПИЦЦА С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Stiacciata con l'Olio

Для одной пиццы размером 30×20 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	1 кг
Оливкового масла	150 мл
Соли	1 ч.л.

Вбейте в тесто 125 мл оливкового масла. Разложите тесто на смазанной растительным маслом форме для швейцарского рулета или же на подобном противне с краями высотой 3 см. Наколите тесто вилкой, посыпьте его солью, сбрызните остатками оливкового масла и оставьте в теплом месте на 30 минут. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение 30 минут, пока оно не станет золотисто-коричневым. Подавайте на стол горячей или холодной.

LOUIS MONOD
LA CUISINE FLORENTINE

ПИЦЦА ПО-МАРАКЕШСКИ

Khboz Bishemar

Может показаться странным фаршировать хлеб жиром и пряностями, но эта идея исключительно бесхитростна; жир вытекает через отверстия, проколотые в тесте, и тесто на нем жарится, пропитываясь ароматом жира и пряностей, что создает впечатление как от пиццы.

Для четырех плоских хлебов размером 35×20 см

Сильной простой муки	250 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей	2 ч.л.
Теплой воды	6 ст.л.
Бараньего или говяжьего нутряного сала	125 г
Рубленой петрушки	3 ст.л.
Мелко нарезанного лука	90 г
Молотого тмина	1/2 ч.л.
Сушеного красного перца чили	1
Паприки	2 ч.л.
Соли	1 ч.л.
Растопленного несоленого сливочного масла	4 ч.л.

Раскрошите дрожжи в теплую воду. Помешайте, чтобы они в ней растворились, и поставьте в теплое место на 10 минут, пока дрожжи не забродят и не утроятся в объеме.

Тем временем приготовьте начинку. Потрите или пропустите через мясорубку нутряной жир. Потолките в ступке петрушку, лук и пряности или очень мелко порубите до получения пасты. Смешайте с жиром и отставьте в сторону.

Смешайте муку с солью, положите горкой и сделайте в центре углубление. Влейте дрожжи и достаточное количество воды, чтобы вымесить тесто и сделать из него шар. (Если с тестом трудно работать, добавьте побольше воды.) Хорошенько вымесите тесто, чтобы оно стало гладким и эластичным, минут 20. Разделите шар на 4 равные части.

Слегка посыпьте мукой доску. Возьмите один шар, похлопывая, сделайте из него лепешку, а затем, растягивая и уплощая, придайте форму прямоугольника размером примерно 35×20 см. Положите четверть порции начинки в середину. Накройте начинку сначала правой стороной теста, затем левой. Прижмите этот «сверток» и начните уплощать и растягивать его (с начинкой внутри), пока он не примет прежних размеров. Повторите сложение, но теперь правую сторону над центром, а левую под него. Приготовьте таким же образом оставшиеся три шара теста. Накройте то, что получилось, и поставьте в теплое место на 45 минут для расстойки.

Нагрейте сковородку. Проткните каждый «сверток» шесть или семь раз вилкой с обеих сторон. Положите их на сковородку. Они будут жариться в жире, вытекающем из начинки. Жарьте по 10 минут с каждой стороны, чтобы они стали хрустящими. Перед подачей полейте пиццы чайной ложкой растопленного сливочного масла.

PAULA WOLFERT
COUSCOUS AND OTHER GOOD FOOD FROM MOROCCO

ПЛОСКИЙ ХЛЕБ С ВЕТЧИНОЙ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Gnocco Forno

Для одного плоского хлеба диаметром 35 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	500 г
Сыра проскитто, нарезанного кубиками	125 г
Ветчинного или свиного бульона	4 ст.л.
Крупной соли	2 ч.л.

После того как тесто подойдет в первый раз, выбейте его, добавив сыр проскитто и бульон, чтобы получилась довольно мягкая консистенция. Раскатайте тесто в круг толщиной 2 см и положите его на смазанный сливочным маслом противень. Острым ножом сделайте неглубокие надрезы на поверхности, чтобы получился рисунок решетки. Посыпьте тесто крупной солью. Поставьте его в теплое место для расстойки на 20 минут. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°C, в течение 20 минут, пока не подрумянится. Подавайте в теплом виде.

GIORGIO CAVAZZUTI (EDITOR)
IL MANGIARFUORI: ALMANACCO DELLA CUCINA MODENESE

ПИРОГ С ЭНДИВИЕМ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ

Pizza di Scarola

Для одной пиццы диаметром 25 см

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Теплой воды	около 300 мл
Размягченного сала лярд	150 г
Соль и свежесмолотый черный перец	

Начинка из эндивия, оливок и анчоусов

Эндивия, очищенного, промытого и порубленного	1,5 кг
Черных оливок без косточек	100 г
Соленых анчоусов, разделенных на филе и размятых	100 г
Зубчик чеснока, рубленный	1
Оливкового масла	125 мл
Каперсов	60 г
Свежесмолотый черный перец	

Разведите дрожжи в 6 ст.л. теплой воды. Вмешайте туда горсть муки, чтобы получилась паста, поставьте смесь в теплое место на 30 минут для получения опары.

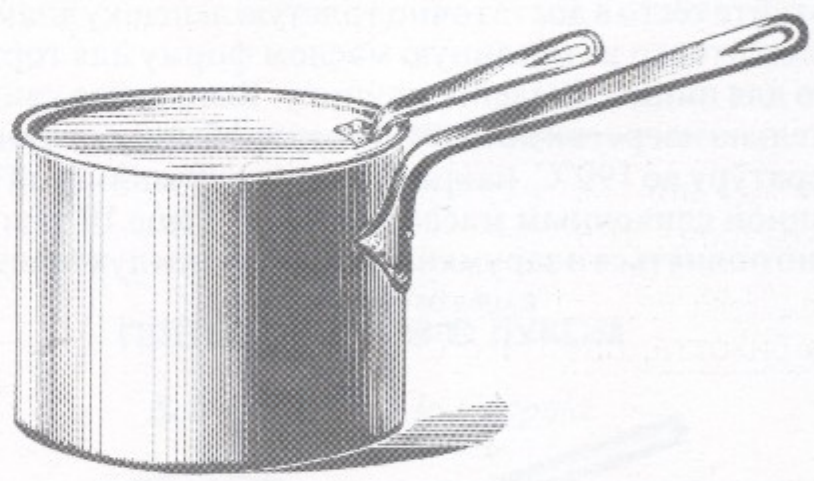
Насыпьте муку горкой. Сделайте углубление в центре, вылейте туда опару, положите лярд, немного соли и хорошую щепотку свежемолотого перца. Замесите эти ингредиенты вместе, добавьте столько оставшейся воды, сколько необходимо для получения достаточно мягкого теста. Месите тесто минут 10. Поместите его в миску, накройте и оставьте подходить в теплом месте на 1 час, пока не удвоится в объеме.

Положите нарезанный эндивий в сотейник с кипящей водой и варите примерно 2 минуты. Откиньте на дуршлаг, деревянной ложкой отожмите лишнюю жидкость. В растительном масле поджарьте чеснок, положите каперсы, оливки и эндивий. Жарьте овощи в течение 10 минут. Снимите сковороду с огня и немедленно добавьте анчоусы. Поставьте смесь охлаждаться.

Когда тесто хорошо подойдет, разделите его на две части, одна немного больше другой. Смажьте сливочным маслом открытую форму или блюдо для пиццы, выложите форму большим куском теста, раскатанным в круг. Закройте тесто смесью эндивия. Раскатайте оставшийся кусок теста и прикройте им пирог.

Выпекайте пирог с эндивием в духовке, предварительно нагретой до 180°C, в течение 45 минут, пока пирог не станет золотисто-коричневым и не будет издавать слегка полый звук, если постучать по дну.

JEANNE CARÒOLA FRANCESCONI
LA CUCINA NAPOLETANA



ПИЦЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Pizza Rustica

Если вы не можете достать сыр пекорино, то его можно заменить любым желтым твердым сыром, таким, как груйер или острый чеддер.

Для одной пиццы диаметром 25 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	500 г
Взбитых яиц	2
Сыра проскитто, нарезанного кубиками	100 г
Сыра пекарино, нарезанного кубиками	60 г
Тертого сыра пармезан	90 г
Оливкового масла	4 ст.л.
Соль и свежесмолотый черный перец	

Смешайте яйца, сыр проскитто, другие сыры, растительное масло, по щепотке соли и перца и тесто. Хорошенько вымесите в течение 5 минут. Затем руками или скалкой раскатайте в круг диаметром 25 см и толщиной 5 мм. Положите тесто на смазанный растительным маслом противень. Поставьте в те-

плое место, укрыв от сквозняков, на час, пока тесто не станет воздушным.

Наколите в нескольких местах тесто вилкой и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение 20 минут, до образования золотисто-коричневого цвета.

GUGLIELMA CORSI
UN SECOLO DI CUCINA UMBRA

ПОЛУКРУГЛЫЙ ПИРОГ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ

Chausson à la Napolitaine

Если не можете достать сыр моцарелла, то подойдет любой полутвердый сыр, такой, как сыр чеддер или груйер, а сыр рикотта можно заменить творожным сыром. Приготовление полукруглого неаполитанского пирога описано на стр. 48, хотя порядок укладки начинок слегка отличается.

Кальцоне или полукруглый пирог готовится из теста с оливковым маслом и является фирменным блюдом итальянской провинции Кампания, главным городом которой является Неаполь. Вместо одного большого полукруглого пирога можно сделать несколько маленьких. В последнем случае они жарятся три минуты в большом количестве очень горячего оливкового масла.

Для одного пирога или 8 маленьких диаметром 38 см

Основного хлебного теста с оливковым маслом (*стр. 166*)	600 г
Сыра моцарелла, нарезанного кубиками	100 г
Сыра рикотта, протертого через сито	200 г
Яйцо	1
Соль и перец	
Натертого сыра пекорино или пармезан	50 г
Итальянская салями, нарезанная тонкими ломтиками, 100 г или проскито, нарезанного на полоски длиною по 2 см	

Положите в миску протертый через сито сыр рикотта, нарезанный на кубики сыр моцарелла, яйцо, соль и перец, сыр пекорино или пармезан, салями или проскито и все слегка смешайте.

Смажьте растительным маслом большой пирожковый лист. Раскатайте тесто, сделайте круг толщиной 5 мм. Переложите его на лист, слегка приподнимите тесто по краям, чтобы получились бортики, удерживающие начинку. Размажьте начинку равномерно по тесту. Края теста смажьте водой. Затем сложите тесто пополам, чтобы получился полукруглый пирог. Тщательно соедините края, чтобы начинка не вытекла во время выпечки. Выпекайте пирог в духовке, предварительно нагретой до 220°С, 30 минут, пока он не станет золотисто-коричневым.

PIERRE ANDROUET
LA CUISINE AU FROMAGE

ШВЕЙЦАРСКИЙ ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ

Käswähe

Для одного открытого пирога диаметром 25 см

Сильной простой муки	400 г
Свежих дрожжей 20 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Теплой воды	1/4 л
Соли	1/2 ч.л.
Размягченного сливочного масла	75 г

Начинка из сыра с луком

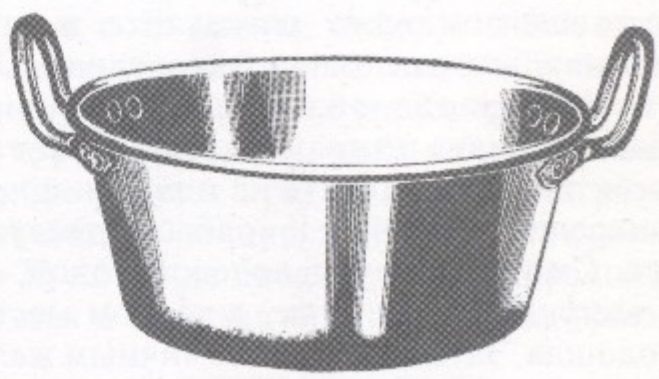
Эммментальского сыра, натертого, 300 г или натертого эмментальского сыра 150 г и натертого сыра груйер 150 г	
Маленьких, мелко рубленных луковиц	2
Оливкового масла	15 г
Взбитых яиц	3
Соли	1 ч.л.
Перец	
Сливок	150 мл

Просейте муку и соль в теплую миску. Распустите дрожжи в 6 ст.л. теплой воды. Оставьте на 10 минут, пока не запенятся. Вылейте дрожжи в муку и хорошо месите, постепенно добавляя остальную воду. Месите тесто минут 10, пока оно не станет гладким и эластичным. Пальцами введите в тесто сливочное масло. Месите тесто еще 5 минут, пока масло как следует не впитается. Поставьте тесто подходить в теплое место на 1 1/2 часа, чтобы оно удвоилось в объеме.

Осадите тесто и раскатайте его в круг диаметром 25 см и 1 см толщиной. Положите его в смазанную сливочным маслом форму для торта или на блюдо для выпечки пиццы, оставьте подходить на 30 минут.

Пока подходит тесто, сделайте начинку. Слегка поджарьте в сливочном масле лук, пока он не станет прозрачным. Смешайте его с тертым сыром, яйцами, солью, перцем и сливками. Выложите эту смесь на тесто слоем 1—2 см. Выпекайте пирог в духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение 30 минут, до образования золотисто-коричневого цвета.

GRETE WILLINSKY
KULINARISCHE WELTREISE



ХЛЕБ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Forron

Этот открытый пирог является традиционным в области Дофине Юго-Восточной Франции. Сливочный сыр готовится из коровьего или козьего молока или из их смеси.

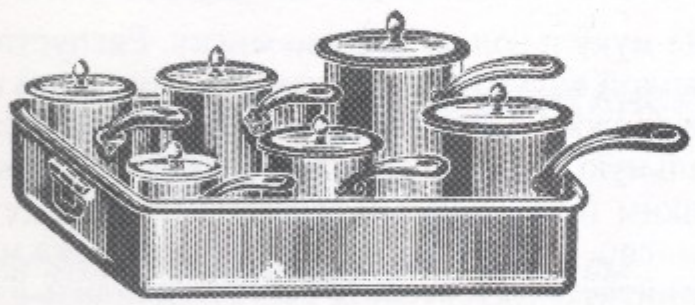
Для одного пирога диаметром 20 см

Основного хлебного теста с оливковым маслом (*стр. 166*)	150 г
Сливочного сыра	300 г
Соли	2 ч.л.

Раскатайте тесто на доске, посыпанной мукой, так, чтобы оно вошло в форму для торта диаметром 20 см, при этом свешиваясь через края формы на 3 см. Смажьте форму сливочным маслом. Выложите ее тестом. Проткните тесто в нескольких местах вилкой.

В сливочный сыр положите соль и тщательно выбейте. Равномерно распределите начинку. Закатайте внутрь формы свисающие концы теста и прижмите их внутри по краю формы. Выпекайте в духовке, нагретой до 200°C, примерно минут 30, пока пирог не станет золотисто-коричневым.

PIERRE ANDROUET
LA CUISINE AU FROMAGE



БУЛКА ДЛЯ ПИКНИКА

Для одной булки диаметром 35 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	1 кг
Сыра груйер, крупно натертого или порезанного на ломтики	300 г
Яиц в скорлупе	8
Польской вареной колбасы, нарезанной на 4 куска и наколотых	500 г
Взбитый яичный желток	1

Дайте тесту подойти один раз в миске. Разделите его на 2 части, одну из них раскатайте в круг диаметром 35 см. Положите круг на смазанный растительным маслом противень. В середину круга насыпьте аккуратной горкой шириной 15 см сыр. Половину оставшегося теста раскатайте в круг, достаточный, чтобы накрыть им лежащий в середине сыр. Накройте им сыр и, смочив края водой, запечатайте. Положите яйца и куски колбасы, чередуя по краю большого круга теста. Оставшийся кусок теста раскатайте на полоски шириной с карандаш и прикрепите ими яйца и колбасу к тесту, уложив их крест-накрест. Смочите концы полосок водой, чтобы они прилипли к тесту. Оставьте булку в теплом месте на 1 час, чтобы она подошла. Затем смажьте ее яичным желтком и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°C, в течение 25 минут. Затем уменьшите огонь до 180°C и пеките еще 25 минут. Яйца испекутся, колбаса выделит свой сок, а растаявший сыр пропитает тесто. Подавайте булку нарезанной клиньями.

JUDITH OLNEY
SUMMER FOOD

ХЛЕБ С КОЛБАСОЙ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Pane col Salsicce

По этому рецепту можно готовить также хлеб с оливками. В этом случае вместо колбасы в тесто замешиваются 250 г черных оливок без косточек и не кладется шалфей во время второго подъема теста. А так как колбаса и оливки утяжеляют тесто, то требуется дополнительная порция дрожжей.

Для одного плоского хлеба диаметром 30 см

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 40 г или сухих дрожжей 1 1/2 ст.л.	
Свиной колбасы, нарезанной на ломтики в 2 см	250 г
Оливкового масла	2 ст.л.
Теплой воды	1/2 л
Соль	
Свежих или соленых листьев шалфея	4 или 5

Положите в сотейник куски колбасы вместе с оливковым маслом и жарьте в течение 10 минут, пока они только начнут румяниться. Снимите с огня и отставьте в сторону.

В маленькой миске в 4 ст.л. воды разведите дрожжи. В большую миску положите 60 г муки. Вылейте туда распущенные дрожжи и мешайте деревянной ложкой, пока вся мука не поглотится и не образуется маленький кусочек теста в виде шара. Присыпьте шар оставшейся мукой, накройте и поставьте в теплое место вдали от сквозняков подходить. Пусть опара постоит около часа, пока она не удвоится в объеме.

Остальную муку соберите в горку на доске и сделайте посередине углубление. Положите туда закваску, щепотку соли и вылейте 125 мл воды.

Деревянной ложкой осторожно смешайте все ингредиенты, добавьте оставшуюся воду и начинайте мешать руками, постепенно подгребая с боков муку. Продолжайте мешать минут 25, пока не останется 4 или 5 ст.л. муки, добавьте листья шалфея. Месите тесто руками, складывающими движениями, пока оно не станет однородным и гладким (около 20 минут), если необходимо, включая оставшуюся муку, чтобы тесто не было слишком липким. Положите поджаренные куски колбасы и месите еще 5 минут.

Слегка смажьте растительным маслом разъемную форму диаметром 30 см. Положите тесто в форму, накройте полотенцем и поставьте в теплое место вдали от сквозняков. Пусть тесто стоит, пока не удвоится в объеме (примерно 1 час; в зависимости от погоды, время может меняться). Снимите полотенце и сразу же ставьте форму в духовку, нагре-

тую до 200°С. Выпекайте в течение 1 часа, пока хлеб хорошо не зарумянится. После начала выпечки не открывайте духовку, по крайней мере, первые 30 минут.

Выньте хлеб из духовки, дайте постоять минут 5 в форме и только затем раскройте форму и выложите хлеб на доску, хлеб должен лежать под углом, а не плоско. Охлаждать его следует не менее трех часов, к этому моменту хлеб достигнет своего совершенства и наилучшего вкуса.

GULIANO BUGIALLI
THE FINE ART OF ITALIAN COOKING

БУЛОЧКИ С ШОКОЛАДОМ

Petits Pains aux Chocolat

Для 8 булочек

Сильной простой муки	250 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Простой шоколад, поломанный на 8 кусочков	125 г
Соли	1 ч.л.
Подогретой смеси молока с водой	около 150 мл

Молочно-сахарная глазурь

Молока	2 ст.л.
Сахара	30 г

Насыпьте соль в муку, растворите дрожжи в теплой смеси молока и воды, проследите, чтобы все хорошо смешалось, вылейте в муку и слегка замесите. Если получается слишком круто, добавьте еще молока. Накройте миску и оставьте на 1 1/2 часа подходить.

Когда тесто удвоится в объеме, осадите его, слегка вымесите, разделите пополам, затем на четверти, затем на восьмушки. Раскатайте или разомните каждый кусок на доске, посыпанной мукой, в небольшие прямоугольнички. Положите шоколадки на середину прямоугольничка, сначала сложите концы, затем боковые стороны, чтобы у вас получились симпатичные пакетики. Осторожно прижмите места соединения и смажьте булочки молоком, положите их на посыпанный мукой противень минут на 15—20, чтобы они восстановили свой объем и форму.

Выпекайте булочки в духовке, предварительно нагретой до 200—220°С, в течение 15—20 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Чтобы булочки блестели, растворите сахар в молоке и, как только вынете булочки из духовки, сразу же смажьте их этой смесью.

Булочки с шоколадом следует есть теплыми сразу же после выпечки или подогрев их в течение нескольких минут на нижней полке теплой духовки. Шоколад внутри булочек должен только начать плавиться.

ELIZABETH DAVID
ENGLISH BREAD AND YEAST COOKERY

РУЛЕТ С ОРЕХАМИ

Strucla Drozdzowa z Masa Orzechowa

Для одного рулета диаметром 20 см

Сильной простой муки	275 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Сахара	90 г
Нарезанного на кусочки размягченного сливочного масла	125 г
Теплого молока	2 ст.л.
Молоко или взбитый яичный желток для смазывания	
Сахарная глазурь	

Начинка из орехов

Мелко молотых грецких орехов или орехов фундук	400 г
Сахара	200 г
Воды	150 мл
Сливочного масла	15 г

На рабочей поверхности смешайте вместе муку и сахар, пальцами введите сливочное масло. Распустите дрожжи в теплом молоке и оставьте их на 10 минут, чтобы подошли. Влейте дрожжи в смесь муки с маслом и руками замесите тесто. Месите его минут 10, пока оно не станет гладким и эластичным, затем накройте тканью и поставьте подходить в теплое место примерно на 1 час.

Для ореховой начинки насыпьте сахар в воду, доведите до кипения, убавьте огонь и кипятите на очень маленьком огне 8—10 минут. Положите в сироп, помешивая, грецкие орехи или фундук, снимите с огня. Положите сливочное масло и мешайте, пока оно не растает, оставьте смесь охлаждаться.

Раскатайте тесто в прямоугольник размером 25×20 см и толщиной около 1 см. Выложите начинку на тесто, оставив по краям поля около 3 см. Скатайте тесто как для швейцарского рулета и, если хотите, смажьте молоком или яичным желтком. Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой противень и положите на него рулет, накройте тканью и поставьте на час на расстойку, пока не удвоится в объеме.

Выпекайте рулет в предварительно нагретой до 220°С духовке в течение 10 минут, затем снизьте огонь до 200°С и пеките еще 20 минут до бледно-золотистого цвета. Поставьте охлаждаться и сбрызните сахарной глазурью.

LILI KOWALSKA
COOKING THE POLISH WAY

ОВОЩНОЙ ХЛЕБ

Элиза Актон опубликовала свою книгу по выпечке хлеба в 1857 г. В это время искусство домашнего хлебопечения в Англии вымирало. Современные авторы отмечают, как скрупулезно она анализирует свои рецепты и какие прекрасные советы дает повару. Она была одним из первых писателей в области кулинарии, которая защищала употребление пшеничного хлеба и хлеба из непросеянной муки вместо белого хлеба.

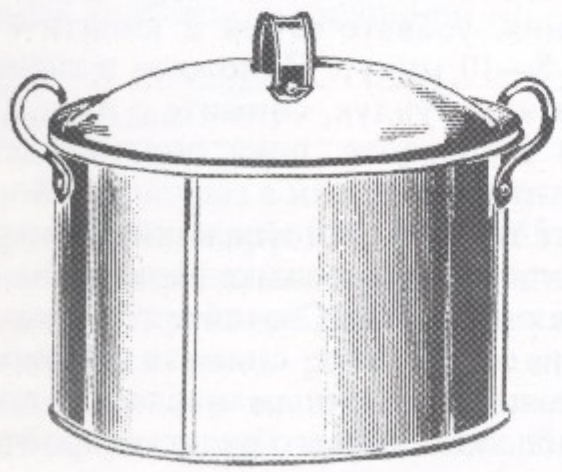
При приготовлении хлеба в качестве составляющих можно использовать различные овощи, за исключением картофеля и фасоли; все овощи придают хлебу специфический привкус, никаким другим образом их присутствие не ощущается. Пастернак, турнепс, свекла хорошо вписываются в тесто (лучше всего пастернак), если их отварить и размять до консистенции гладкой пульпы (свекла, которую можно также и запекать, должна быть натерта на терке) и слегка подсушить в сотейнике на маленьком огне; прежде чем смешивать с мукой, их следует охладить.

Для двух булок 20×10 см

Сильной простой или непросеянной муки	1 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Вареных и размятых в пюре белой фасоли, пастернака, брюквы или свеклы	500 г
Теплой воды	около 1/2 л
Соли	2 ч.л.

Распустите дрожжи в полпорции воды. Смешайте овощное пюре с мукой, добавив туда дрожжи и достаточное количество воды для получения крутого теста. Тщательно вымесите тесто и оставьте подходить на 1 1/2 часа, пока оно хорошо не поднимется. Осадите тесто и опять вымесите. Возьмите две смазанные сливочным маслом литровые формы для булок, наполните их тестом наполовину и поставьте в теплое место на час подниматься; тесто должно подойти на 1/3. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°C, примерно 50 минут, пока не зарумянится верх.

ELIZA ACTON
THE ENGLISH BREAD-BOOK FOR DOMESTIC USE



КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

Этот рецепт взят из анонимной кулинарной книги, опубликованной в 1827 г. Хотя книга и прекрасна, она не переиздавалась, а личность автора остается загадкой. Для получения более легкой булки распределите тесто между двумя литровыми формами.

Некоторые люди при приготовления этого хлеба кладут картофель и муку равными частями, добавляют в теплое молоко с водой 30 г сливочного масла и кусок или два сахара. Если булка выпекается в форме, то корочка будет более нежной, но булка сохнет быстрее.

Для одной булки диаметром 30 см

Просеянной сильной простой муки	750 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Картофеля, помытого щеткой, отваренного на пару или в воде, очищенного от шелухи и толченого	250 г
Теплого молока и воды в равных пропорциях	450 мл
Соли	1 ч.л.

Подогрейте муку в миске. Вотрите картофель, пока еще теплый, в муку и тщательно смешайте. Распустите дрожжи в 150 мл смеси молока с водой и поставьте в теплое место минут на 10, чтобы они запенились. Вылейте дрожжи в смесь муки с картофелем, положите соль и вылейте остальное молоко с водой. Тщательно вымесите тесто, минут 10. Поставьте его подходить в теплое место на 1 1/2 часа. Когда оно подойдет, осадите его, месите еще 5 минут и сформуйте шар. Положите тесто на смазанный маслом противень и оставьте расстаиваться минут 40. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°C, в течение 40 минут.

THE NEW LONDON COOKERY AND COMPLETE DOMESTIC GUIDE

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ХЛЕБ С КАРТОШКОЙ

Pain a la Pomme de Terre

Этот рецепт взят из, возможно, единственной поваренной книги, опубликованной в период Французской революции. Книга, которая появилась в третий год Республики (1795) содержит набор рецептов блюд из картофеля. Для приготовления хлеба лучше всего брать картофель, сваренный в мундире на маленьком огне, чтобы шкурка не лопнула; прежде чем чистить и толочь, картофель следует хорошо просушить.

Для одной булки диаметром 25 см

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Теплого толченого картофеля, очень гладкого и сухого	500 г
Теплого молока и воды в равных пропорциях	600 мл
Соли	2 ч.л.

Распустите дрожжи в 6 ст.л. смеси молока с водой. Просейте в миску вместе муку и соль. Вотрите картофель в муку, как если бы вы втирали его в жир, чтобы у вас получилась гладкая смесь. Добавьте дрожжи и остальную жидкость. Тща-

тельно замесите и оставьте подходить, пока не удвоится в объеме — примерно на 2 часа.

Осадите тесто, слегка вымесите и выложите на посыпанный мукой противень, придайте ему форму круглой или овальной булки. Накройте влажной тканью и поставьте на 30 минут на расстойку, пока не увеличится в объеме вполовину.

Выпекайте булку в предварительно нагретой до 220°C духовке примерно 45 минут, пока корочка слегка не зарумянится.

MADAME MÉRIGOT
LA CUISINIÈRE RÉPUBLICAINE

ХЛЕБ ПАМПЕРНИКЕЛЬ

Техника приготовления этого хлеба описана на стр. 52

Для одной булки диаметром 30 см или двух диаметром 20 см

Тонкой кукурузной муки	60 г
Ржаной муки	400 г
Непросеянной муки	125 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Воды	500 мл
Патоки	175 мл
Сливочного масла	15 г
Соли	1 ст.л.
Сахара	2 ч.л.
Семян тмина, слегка раздавленных	1 1/2 ч.л.
Несладкого шоколада, разломанного на кусочки	60 г
Протертого картофеля	200 г
Растительное масло	
Яичный белок, смешанный с 1 ст.л. холодной воды	1

Смешайте 450 мл воды с кукурузной мукой в сотейнике среднего размера и варите смесь на маленьком огне, мешая деревянной ложкой, пока не загустеет, — примерно 5 минут. Снимите с огня и положите туда патоку, сливочное масло, соль, сахар семена тмина и шоколад. Хорошо перемешайте, пока ингредиенты не перемешаются, переложите в большую миску и отставьте в сторону охлаждаться до чуть теплого состояния.

Тем временем слегка подогрейте оставшуюся воду и распустите в ней дрожжи. Положите дрожжи и протертый картофель в миску со смесью. Хорошенько все перемешайте и введите ржаную и непросеянную муку. Тесто должно быть крутым и липким. Выложите тесто на щедро посыпанную непросеянной мукой рабочую поверхность. Прежде чем начнете месить, смажьте ладони растительным маслом, а тесто все время посыпайте непросеянной мукой. Держите скребок под рукой, чтобы очищать тесто, которое будет прилипать к рабочей поверхности. Тесту требуется длительное замешивание, прежде чем оно начнет свободно отходить от рабочей поверхности и ваших пальцев. Мешайте его минут 15, пока оно не станет эластичным, хотя и крутым.

Положите тесто в смазанную сливочным маслом миску, накройте полотенцем или пленкой и поставьте в теплое место подходить примерно на 1 час, пока оно не удвоится в объеме. Осадите тесто и сформуйте из него один или два гладких шара. Положите тесто на смазанный сливочным маслом противень, посыпанный кукурузной или пшеничной мукой. Накройте пергаментом и опять поставьте в теплое место подходить.

Смажьте тесто смесью белка с водой и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 190°C, в течение 50 минут, пока при постукивании по нижней корке не появится глухой полый звук.

BERNARD CLAYTON, JP.
THE COMPLETE BOOK OF BREADS

РИСОВЫЙ ХЛЕБ ОТШЕЛЬНИКА

Этот рецепт из кулинарной книги, опубликованной в 1867 г., был якобы приобретен писательницей у отшельника из Уэллса. Рисовый хлеб необычайно легкий и обладает исключительными качествами для его хранения.

Для четырех булок 20×10 см

Сильной простой муки	3 кг
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ст.л.	
Риса	250 г
Соленой воды	1,75 л
Сахара	2 ч.л.
Соли	2 ч.л.

Сварите рис в воде, пока он не станет мягким — примерно 20 минут. Откиньте, а жидкость, в которой он варился, сохраните.

Растворите дрожжи в 300 мл охлажденной жидкости из-под риса, положите сахар, поставьте смесь в теплое место минут на 15, чтобы она вспенилась. Просейте муку в миску и тщательно смешайте с рисом. Добавьте соль, дрожжи, оставшуюся из-под риса жидкость и минут 5 месите тесто. Накройте тканью и поставьте часа на 1 1/2 подходить в теплом месте, пока не увеличится в объеме вдвое. Вымесите тесто еще раз и разделите его между четырьмя литровых формами для булок. Смажьте формы сливочным маслом и выложите в них тесто так, чтобы оно доходило только до середины формы. Накройте тканью и поставьте в теплое место минут на 30 на расстойку, чтобы тесто подошло до краев.

Выпекайте булки в предварительно нагретой до 230°C духовке минут 15, затем убавьте температуру до 200°C и пеките еще 30 минут, пока булочки не станут золотисто-коричневыми и при постукивании по нижней корке не появится полый звук.

THE RIGHT HON. LADY LLANOVER
GOOD COOKERY

ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Sauerteig-Zwiebelbrot

Для двух цилиндрических булок диаметром 35 см

Ржаной муки	800 г
Ржаной закваски (*стр. 165*)	250 г
Овсяных хлопьев	100 г
Очень мелко рубленных луковиц	5
Теплой воды	200 мл
Очень мелко рубленного лука-сеянца	30 г
Оливкового масла	2 ст.л.
Соли	3 1/2 ч.л.
Свежесмолотого белого перца	1 ч.л.
Непросеянной муки	2 ст.л.

Накануне поставьте в теплое место смесь ржаной закваски, воды и 200 г ржаной муки, вымесив их до гладкого состояния. Накройте тканью и оставьте на ночь.

Положите 4 ст.л. лука в огнеупорное блюдо и поджарьте их под горячим грилем до коричневого цвета. Оставшийся лук смешайте с луком-сеянцем и поджарьте осторожно в оливковом масле, пока они не станут прозрачными — примерно минут 15. Посыпьте 1/2 ч.л. соли и всем перцем и поставьте охлаждаться.

В смесь с закваской выложите остатки ржаной муки, овсяные хлопья, поджаренный лук и лук-сеянец и остальную соль и месите минут 15, пока образовавшееся тесто не станет гладким и достаточно эластичным. Накройте тканью и оставьте на 2 часа в теплом месте, пока оно не удвоится в объеме.

Вымесите тесто еще минут 10, затем разделите пополам и из каждой половины сделайте длинную тонкую булку. Острым ножом или бритвенным лезвием сделайте несколько неглубоких диагональных надсечек на каждой булке. Положите булки на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, накройте полотенцем и оставьте расстаиваться на 2 часа в теплом месте. Сверху булок положите поджаренный лук и слегка его вдавите. Присыпьте булки непросеянной мукой и выпекайте в середине предварительно нагретой до 220°С духовки в течение 40—50 минут, пока не появится полый звук при постукивании по нижней корке.

MARGET UHLE AND ANNE BRAKEMEIER
EIGENBRÖTLERS BROTBACKBUCH

ХЛЕБ С РОЗМАРИНОМ

Pane di Rosmarino

Этот хлеб подается на Пасху во Флоренции и Тоскане. В Тоскане ему придается форма длинных или круглых булок; во Флоренции из этого теста готовят маленькие булочки.

Некоторые предпочитают добавлять мелко рубленные свежие листья розмарина в растительное масло и изюм для усиления вкуса, но это не является традицией.

Для двух булок 20×10 см или 20 булочек

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	800 г
Большая веточка розмарина	1
Изюма	250 г
Растительного масла	4 ст.л.
Соли	1 ч.л.
Сахарной пудры	1 ст.л.
Сахара, разведенного в 4 ст.л. теплой воды	2 ст.л.

Поджарьте в растительном масле изюм и розмарин, пока розмарин слегка не зарумянится, около 5 минут. Снимите сковороду с огня и выбросьте розмарин. Вымесите тесто, минут 5, и затем введите в него охлажденное растительное масло, изюм, соль и сахарную пудру. Дайте тесту подойти в теплом месте в течение 30 минут. Придайте ему форму двух круглых или цилиндрических булок или сделайте 20 булочек. Выложите на смазанный сливочным маслом противень и оставьте их расстаиваться в теплом месте в течение 30 минут. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°С, примерно 30 минут для булок и 20 минут для булочек. В середине выпечки смажьте верх водой с сахаром, для блеска. Остудите на металлической сетке.

MARIÙ SALVATORI DE ZULIANI
LA CUCINA DI VERSILLA E GARFAGNANA

УЛЬМСКИЙ ХЛЕБ

Ulmer Brot

Для 4 или 5 маленьких цилиндрических булок длиной около 20 см

Сильной простой муки	1,5 кг
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ст.л.	
Теплого молока	около 3/4 л
Сливочного масла	125 г
Сахара	250 г
Засахаренной лимонной корки, нарезанной кубиками	30 г
Анис	
Семена фенхеля	
Ванильного сахара 30 г или ванильного экстракта 1 ч.л.	
Взбитое яйцо	1

Распустите дрожжи в молоке и оставьте на 20 минут в теплом месте, пока не вспенятся. Добавьте муку, сливочное масло, сахар, лимонную корку, по щепотке аниса, семян фенхеля и ванильного сахара или ванильного экстракта, замесите крутое тесто, добавив, если необходимо, еще молока. Хорошенько вымесите тесто и разделите его на 4 или 5 оди-

наковых порций. Из каждой порции сформуйте цилиндрические булки. С помощью острого ножа или бритвенного лезвия сделайте длинный надрез в середине каждой булки.

Смажьте сливочным маслом два или три противня, положите на них булки и оставьте на 20 минут для расстойки. Затем смажьте взбитым яйцом поверхность булок, оставив нетронутыми надрезы. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение 40 минут, пока при постукивании они не будут издавать полый звук.

HANS KARL ADAM
DAS KOCHBUCH AUS SCHWABEN

ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Le Pain de Noix

Для двух булок 20×10 см

Сильной простой муки	375 г
Непросеянной муки	375 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей	1 ст.л.
Грецких орехов (175 г тертых или крупно молотых)	400 г
Теплой воды	4 ст.л.
Молока	около 400 мл
Жидкого меда	4 ст.л.
Сливочного масла	40 г
Соли	2 ч.л.
Молотого имбиря	1/4 ч.л.
Зародышей пшеницы	30 г
Яичный желток, взбитый с 1 ч.л. молока	1

Соедините дрожжи с теплой водой и отставьте в сторону. Доведите молоко почти до кипения и снимите с огня, введите в него мед, 30 г сливочного масла, соль и имбирь и остудите. Затем в большой миске соедините пенящиеся жидкие дрожжи, молоко и медовую смесь. Добавьте треть сильной простой муки, непросеянной муки, зародыши пшеницы, тертый или молотый грецкий орех. Все тщательно размешайте, прежде чем добавлять вторую треть сильной простой муки. В этот момент тесто должно быть немного липким и достаточно крутым, чтобы его было мешать не очень-то легко. Если требуется, добавьте еще муки.

Остатки сильной простой муки высыпьте на плоскую поверхность и выложите на нее тесто. Энергично месите тесто, пока оно не станет эластичным и больше не будет липнуть, обычно для этого требуется 10—15 минут. Помойте и слегка смажьте миску сливочным маслом и положите в нее тесто. Накройте, поставьте в теплое место и пусть стоит там, пока не увеличится в объеме вдвое, примерно 1 1/2 — 2 часа.

Затем осадите тесто и разделите его пополам. Скатайте из каждой половинки шар, накройте их и оставьте лежать на припорошенной мукой рабочей поверхности минут 20, затем раскатайте каждый шар в большой блин. Разбросайте остатки грецких орехов по поверхности блинов, слегка придавите и скатайте блины по типу швейцарского рулета, придав им форму булки и подоткнув на концах. Защипните шов и положите булки в две литровые формы для булок, швом вниз. Поставьте подходить в теплое место, пока они опять не удвоятся в объеме, примерно на час.

Выпекайте булки в духовке, предварительно нагретой до 190°С. Через 35 минут смажьте поверхность булок смесью яичного желтка с молоком, продолжайте выпекать, пока они не зарумянятся, обычно это еще минут 10. Проткните шпажкой. Если сухая — булки готовы.

ROY ANDRIES DE GROOT
THE AUBERGE OF THE FLOWERING HEALTH

ХЛЕБ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ

Этот рецепт был написан Анной Гласс, составительницей первого издания «Американской кулинарии в Турции».

Для одной булки 17×9 см

Просеянной сильной простой муки	250 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей	1 ст.л.
Изюма рубленого	175 г
Рубленых грецких орехов	60 г
Теплой воды	350 мл
Сахара	90 г
Сливочного масла или сала лярд, порезанных на кусочки	90 г
Соли	2 ч.л.

Распустите в воде дрожжи с 1 ч.л. сахара. Накройте и поставьте в теплое место, пока не запенятся. В большой миске соедините 200 г муки с разведенными дрожжами и хорошо все смешайте. Накройте тканью и поставьте в теплое место, пока смесь не запузырится. Тогда введите сливочное масло или лярд, соль, оставшийся сахар, изюм и грецкие орехи. Добавьте оставшуюся муку и хорошо вымесите до получения крутого гладкого теста. Поставьте подходить в теплое место, пока оно не удвоится в объеме. Осадите и пусть подойдет еще раз, удвоившись в объеме.

Переложите тесто в полукилограммовую форму для булки, смазанную сливочным маслом. Поставьте на час на расстойку. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°С, примерно 15 минут. Затем убавьте жар до 190°С. В первоначальном рецепте рекомендуется выпекать в общей сложности от 50 минут до часа. Но на практике иногда требуется всего 30 минут. Поэтому будьте внимательны. Булка готова, когда она станет золотисто-коричневой и при постукивании по нижней корке появится полый звук.

ANNA G. EDMONDS (EDITOR)
AN AMERICAN COOK IN TURKEY

ХЛЕБ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ЛУКОМ

Le Salé du Bugey

Для одного хлеба диаметром 25 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	500 г
Мелко рубленного грецкого ореха	2—3 ст.л.
Луковиц, нарезанных толстыми кольцами	2
Соль и перец	
Масло грецкого ореха	

Приготовьте обычное хлебное тесто и оставьте подходить, пока она не удвоится в объеме. Осадите и разделите на две части, одна больше другой в два раза. Раскатайте из большей половины лепешку толщиной 1 см, чтобы она уместилась на круглом или квадратном пекарском листе. Смажьте его сливочным маслом и выложите на него тесто.

Разделите оставшийся кусок теста на 5 или 6 частей, каждую раскатайте в колбаски толщиной с палец. Сделайте из колбасок кольца диаметром 5 см, крепко защипнув соединенные концы. Выложите кольца на тесто, находящееся на пекарском листе. В середину каждого кольца из теста положите кольца лука. Накройте лист и оставьте подходить примерно на час. Посолите и поперчите тесто, сбрызните растительным маслом, разбросайте грецкие орехи по поверхности. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°C, в течение 40 минут, пока хлеб не будет звучать глухо при постукивании по нижней корке.

LUCIEN TENDRET
LA TABLE AU PAYS DE BRILLAT-SAVARIN

БУЛКА СО ШКВАРКАМИ ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

Broas de Torresmos de Souzel

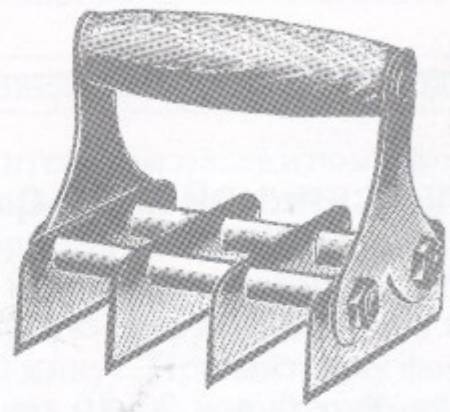
Шкварки образуются при вытапливании кусочков сала со шкуркой или при жарке жирного свиного желудка.

Для одной булки 20×10 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	250 г
Сильной простой муки	250 г
Шкварок, мелко рубленных	250 г
Сахара	250 г
Взбитых яиц	2
Молотой корицы	1 ч.л.
Молотого аниса	2 ч.л.
Бренди	150 мл
Слегка взбитый яичный желток	1

Дайте хлебному тесту подойти, пока оно не удвоится в объеме, примерно 1 1/2 часа. Слегка поджарьте шкварки, посыпьте их мукой и подрумяньте. Снимите с огня и положите все оставшиеся ингредиенты, кроме яичного желтка. Перемешайте их вместе и введите в хлебное тесто. Посыпьте мукой литровую форму для булки и ложкой выложите в нее смесь. Поставьте в теплое место на расстойку на 30 минут или пока тесто не поднимется до краев формы. Смажьте булку взбитым яичным желтком и посыпьте сахаром. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°C, минут 50, пока булка не будет издавать глухой звук при постукивании по дну.

MARIA ODETTE CORTES VALENTE
COZINHA REGIONAL PORTUGUESA



ХЛЕБ С ТМИНОМ БЕЗ КОРКИ

Kümmelbrot (Ohne Rinde)

Этот хлеб выпекается на пару, а не в духовке. Форма «Apain de mie» это форма для булки с плотно прилегающей крышкой. Получается булка без корки, удобная для приготовления сэндвичей и канапе.

Для одной булки 25×10 см

Сильной простой муки	375 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Семян тмина	1 ст.л.
Теплого молока	125 мл
Соли	1/2 ч.л.
Сливочного масла или сала лярд	30 г

Распустите дрожжи в молоке и оставьте, пока они не запенятся, примерно минут на 20. В миску просейте муку горкой, сделайте в середине отверстие и вылейте в него дрожжи. Замесите тесто и оставьте подходить на 30 минут, дайте ему увеличиться вполовину. Затем замесите оставшиеся ингредиенты, хорошо выбейте, чтобы получилось мягкое тесто — минут 10. Оставьте тесто в теплом месте, чтобы оно удвоилось в объеме, часа на 1 1/2 — 2.

Смажьте сливочным маслом *pain de mie* форму для булки. Для этого можно также использовать глубокую форму для пудинга, плотно накрыв ее фольгой. Выбейте тесто и положите его в форму; тесто должно заполнить только половину формы, чтобы оно могло свободно подняться, но не перевалилось через край. Закройте форму и выпекайте булку на решетке, поставленной в слабо кипящей водяной бане, примерно 1 1/2 часа, пока булка не станет плотной на ощупь. Выньте хлеб из формы, остудите и уберите в сухое место до тех пор, пока он вам не понадобится.

HERMINE KIEHNLE AND MARIA HÄDECKE
DAS NEUE KIEHNLE-KOCHBUCH

ШВЕДСКАЯ ЛИМПЕ

Лимпе (Limpé) или лимпа — ржаной хлеб, ароматизированный семенами тмина и фенхеля, который едят во всех Скандинавских странах.

Для двух булок 20×10 см

Сильной простой муки, просеянной через сито	700 г
Ржаной муки	200 г
Свежих дрожжей 20 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Воды	900 мл
Мягкого коричневого сахара	150 г
Семян тмина	1 1/2 ч.л.
Семян фенхеля	2 ст.л.
Сливочного масла	20 г
Тертой цедры апельсина	2 ч.л.
Соли	2 ч.л.

Доведите до кипения воду с сахаром, семенами тмина и фенхеля, сливочным маслом и апельсиновой цедрой, кипятите 3 минуты. Охладите смесь до теплого состояния и положите туда дрожжи. Как следует перемешайте. Добавьте простую муку, вымешивайте, пока не получится мягкое тесто. Переложите тесто в смазанную сливочным маслом миску, накройте тканью и оставьте подходить в теплом месте, пока тесто не удвоится в объеме, примерно на 1 1/2 часа. Затем осадите его и введите ржаную муку и соль, месите еще 5 минут, чтобы получилось крутое тесто. Дайте тесту подойти еще раз, увеличив объем вдвое, примерно 2 часа.

Осадите тесто и сформуйте его в две большие булки. Положите их в две смазанные сливочным маслом литровые формы для булок и поставьте расстаиваться примерно на 45 минут в теплое место, пока тесто не поднимется чуть-чуть выше края формы. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°C, в течение одного часа или пока не будет издаваться полый звук при постукивании по нижней корке.

DOLORES CASELLA
A WORLD OF BREADS

КОЛЬЦА С ФЕНХЕЛЕМ

Taralli con i Finocchietti

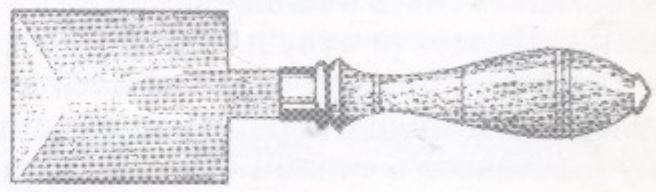
Для 24 колец

Сильной простой муки	400 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Семян фенхеля	2 ч.л.
Теплой воды	1/4 л
Соли	1 ч.л.

Распустите дрожжи в воде. Просейте муку на рабочую поверхность, сделайте углубление в середине и вылейте дрожжи. Добавьте соль и семена фенхеля. Введите их в муку и вымешивайте тесто в течение 10 минут. Разделите тесто на 24 части. Раскатайте каждую часть на колбаски толщиной с палец и длиной 10 см. Соедините концы каждой колбаски вместе, чтобы получилось кольцо. Укрепите место соединения, слегка смазав шов водой. Положите кольца на присыпанную мукой ткань в теплое место, чтобы они подходили, часа на 1 1/2, пока они не удвоятся в объеме.

В большом сотейнике доведите воду до бурного кипения. Бросьте в нее один за другим хорошо подошедшие кольца. Переверните их шумовкой, когда они поднимутся на поверхность, и сразу же вынимайте из воды. Откиньте кольца на полотенце. Переложите их на смазанный сливочным маслом противень. Духовку не нагревайте предварительно, но поставьте ее на 190°C, выпекайте кольца в течение 45 минут, пока они не станут золотистыми и хрустящими.

JEANNE CARÓLA FRANCESCONI
LA CUCINA NAPOLETANA



МИНИАТЮРНЫЕ КУКУРУЗНЫЕ БУЛОЧКИ

Gialletti

Для 15 или 16 миниатюрных булочек

Кукурузной муки	100 г
Сильной простой муки	100 г
Свежих дрожжей 20 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Теплого молока	около 200 мл
Сахара	60 г
Сливочного масла	30 г
Сала лярд	30 г
Соль	
Изюма	100 г

Смешайте дрожжи, полпорции муки и достаточное количество теплой воды, чтобы получилась жидкая опара. Поставьте ее на час в теплое место подходить, пока не запенится. Тем временем приготовьте тесто из кукурузной муки, остатков простой муки, сахара, сливочного масла, лярда, щепотки соли и оставшейся воды.

Когда опара будет готова, смешайте ее с кукурузным тестом и хорошенько вымесите. Затем введите изюм.

Разделите тесто на 15 или 16 крошечных, напоминающих по форме торпеду булочек и с помощью кончика острого ножа нарисуйте на поверхности каждой булочки ромбовидную решетку. Поставьте булочки на смазанном сливочным маслом противне в теплое место часа на 1 1/2 для расстойки.

Выпекайте булочки в духовке, предварительно нагретой до 220°C, 20 минут. Они должны остаться мягкими и лишь слегка подрумяненными.

PELLEGRINO ARTUSI
LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE

ХЛЕБ С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ

Schafskäsebrot

Для одной цилиндрической булки диаметром 30 см

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Сыра фета или другого овечьего сыра	250 г
Сахара	1 ч.л.
Теплой воды	1/2 л
Соли	1 ч.л.
Больших рубленых луковиц	3
Растительного масла	1 ст.л.

Смешайте дрожжи с сахаром и тремя столовыми ложками теплой воды. Поставьте смесь в теплое место на 15 минут, пока она не запенится. Просейте муку и соль в подогретую миску и положите туда лук. Введите сыр и вылейте дрожжевую смесь. Тщательно вымешивайте тесто в течение 10 минут. Накройте миску и оставьте в теплом месте подходить на 1 1/2 часа, пока тесто не удвоится в объеме.

Осадите тесто и опять месите его в течение 5 минут, посыпая мукой, если оно прилипает к рукам. Сформуйте из теста овальную булку длиною 30 см и поставьте ее расстаиваться на противне в теплом месте в течение 30 минут, пока она опять не удвоится в объеме. Сделайте очень острым ножом три неглубоких диагональных надреза на поверхности булки. Смажьте верх растительным маслом, стараясь не попасть маслом в надрезы. Выпекайте булки в предварительно нагретой до 200°C духовке 50—60 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми.

JUTTA KÜRTZ
DAS BROT BACKBUCH

СЫРНЫЙ ХЛЕБ

Для двух булок 17×9 см

Сильной простой муки	600 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Тертого сыра чеддер	125 г
Пастеризованного молока	1/4 л
Сахара	3 ст.л.
Соли	1 ст.л.
Растопленного сливочного масла	40 г
Молотого имбиря (по желанию)	1/4 ч.л.
Теплой воды	1/4 л

Положите в пастеризованное молоко сахар, соль, сливочное масло и, по желанию, молотый имбирь. Охладите до теплого состояния. Тем временем налейте в большую миску воды, положите дрожжи и оставьте постоять хотя бы 5 минут. Добавьте молочную смесь, сыр и муку, затем взбейте электрическим миксером, примерно 2 минуты, или большой деревянной ложкой сделайте не менее 300 ударов. Это тесто достаточно жидкое, чтобы его можно было выбивать.

Накройте тесто и дайте ему подняться (оно должно больше чем удвоится в объеме) в течение 45—60 минут. В данном рецепте значительно бóльшая пропорция дрожжей по отношению к муке, поэтому тесто подходит быстрее, чем в обычном хлебе. Осадите тесто и полминуты взбивайте его.

Разложите тесто по двум смазанным сливочным маслом полукилограммовым формам для булок. Дайте тесту подойти, пока оно не поднимется до верхнего края формы, примерно минут 30. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°C, в течение 30—35 минут, пока они не станут золотисто-коричневого цвета. Если булки будут слишком быстро румяниться, накройте их фольгой. Выньте булки из духовки. Оставшимся растопленным маслом смажьте поверхность булок. Сразу же вынимайте их из формы. Прежде чем резать, остудите их на металлической решетке.

ANN ROE ROBBINS
THE SEVEN-INGREDIENTS COOKBOOK

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С АНЧОУСАМИ И ТОМАТАМИ

Sardenaira

Для одного открытого пирога диаметром 30 см

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 40 г или сухих дрожжей 1 1/2 ст.л.	
Теплой воды	150 мл
Молока	150 мл
Оливкового масла	3 ст.л.

Начинка из анчоусов и томатов

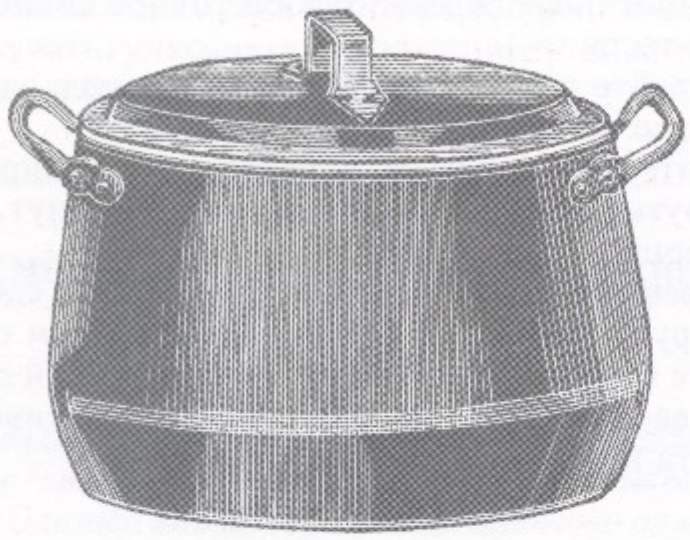
Соленых анчоусов, разделанных на филе, промытых, откинутых и порубленных	500 г
Свежих томатов, очищенных от шкурки и семечек и протертых через сито 1 кг или томатного соуса 800 г	
Каперсов	1 ст.л.
Оливкового масла	3 ст.л.
Черных оливок без косточек, разделенных пополам	12
Зубчиков чеснока	3
Толченого сухого базилика	1 ст.л.

Распустите дрожжи в 2 ст.л. воды. Насыпьте на доску муки, сделайте в середине углубление, вылейте дрожжи и замешайте тесто, постепенно добавляя оставшуюся воду, молоко и оливковое масло. Выбейте тесто и оставьте его подходить, накрытым, примерно на час, пока оно не удвоится в объеме.

Тем временем приготовьте начинку. В большой миске смешайте рубленые анчоусы, томаты, каперсы и оливковое масло. Когда тесто хорошо подойдет, возьмите тяжелую неглубокую форму для пирога, или блюдо для выпечки пиццы, или лучше всего итальянскую медную сковороду, известную

как testo, и хорошо смажьте ее растительным маслом. Разложите в ней тесто руками, прижимая пальцами так, чтобы получился слой толщиной 1 см. На тесто положите толстый слой начинки. Разбросайте сверху половинки оливок, слегка из вдавливая. Воткните зубчики чеснока и, наконец, посыпьте все сухим базиликом. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 230°С от 45 минут до 1 часа.

LUIGI VOLPICELLI AND SECONDONO FREDA (EDITORS)
L'ANTIARTUSI: 1000 RICETTE



ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ЛУКОМ И ТОМАТАМИ С ОСТРОВА МАЙОРКА

Coca de Trampó Mallorquina

Трампо (Trampó) — маллорканское слово для обозначения смеси таких ароматических овощей, как лук, томаты, перец и чеснок. Кока де трампо (coca de trampó) — открытый пирог типа пиццы, так же популярный на Балеарах, как пицца в Италии.

Для двух пирогов диаметром 30 см или восьми диаметром 10 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	1 кг
Оливкового масла	600 мл
Очищенных от шкурки и семян томатов, порубленных и размятых в пюре	500 г
Тонко нарезанных луковиц	4
Сладких красных или зеленых перцев, очищенных от семян и порезанных на полоски	6
Рубленых зубчиков чеснока	2
Рубленой петрушки	6 ст.л.
Соль и перец	

Приготовьте хлебное тесто и оставьте его подходить в теплом месте от 1 до 2 часов. Тесто будет готово, когда на поверхности появятся небольшие трещинки. Постепенно влейте в тесто 1/2 л оливкового масла, постоянно помешивая, чтобы масло полностью поглотилось тестом. Как только тесто станет гладким и эластичным, его можно разделить на восемь частей для приготовления маленьких открытых пирогов или же двух больших. Раскатайте тесто на два круга диаметром по 30 см или же на восемь кругов диаметров по 10 см и толщиной 1 см. Положите круги на смазанный растительным маслом пекарский лист, защипнув края для получения бортика. Положите на тесто слой томатного пюре, а сверху — лук и перец и разбросайте чеснок и петрушку. Посолите и поперчите по вкусу, вылейте на пироги оставшиеся 125 мл оливкового масла и выпекайте в духовке, нагретой до 180°С, пока тесто слегка не зарумянится, а овощи не будут готовы, примерно 45 минут для больших пирогов и 30 минут для маленьких. Подавайте на стол горячими.

GLORIA ROSSI CALLIZO
LAS MEJORES TAPAS, CENAS FRIAS Y PLATOS COMBINADOS

ПЛОСКИЙ ХЛЕБ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ

Tattarleipä

Этот традиционный рецепт происходит из района Карелии, территория которой принадлежит частично Финляндии, частично СССР. Этот хлеб приготавливается в особых случаях в частных домах профессиональными пекарями.

Для одного плоского хлеба пирогов 20 см

Гречневой муки	250 г
Сильной простой муки	125 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Картофеля, мытого со щеткой	250 г
Воды	3/4 л
Морской соли	2 ч. л.
Пахты	100 мл
Взбитое яйцо 1 или растопленного сливочного масла (по желанию) 1 ст. л.	

Для приготовления закваски отварите картофель в мундире, положив в воду 1/2 ч. л. соли. Когда картофель станет мягким, откиньте его, сохранив воду, в которой он варился. Пока он еще теплый, очистите его и тщательно разомните, влив поллитра жидкости, в которой он варился. Поставьте смесь охлаждаться.

Смешайте дрожжи с 3 ст. л. теплой воды, в которой варился картофель. Оставьте на 5 минут, чтобы дрожжи запенились. Тогда влейте дрожжи в картофельную смесь. Добавьте 125 г гречневой муки. Накройте и оставьте в теплом месте на 6—7 часов или на ночь, чтобы тесто забродило. Оно должно покрыться пузырями.

На следующий день положите в закваску пахту и оставшуюся гречневую муку. Введите сильную простую муку и остаток соли. Все хорошо перемешайте, пока тесто не будет иметь консистенцию густой драчены.

Смажьте сливочным маслом глубокую круглую форму и вылейте в нее тесто, распределив его равномерно на глубину примерно 2, 5 см. Выпекайте плоский хлеб в предварительно нагретой до 230°С духовке от 20 до 30 минут. После пребывания в духовке в течение 10—15 минут хлеб можно смазать взбитым яйцом или растопленным маслом. После выпечки разрежьте его на квадраты и подавайте теплым.

ULLA KÄKÖNEN
NATURAL COOKING THE FINNISH WAY

ХЛЕБ С КАБАЧКАМИ

Техника приготовления этого хлеба описывается на стр. 50.

Для одной цилиндрической булки диаметром 25 см

Сильной простой муки	600 г
Свежих дрожжей 20 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Кабачков, помытых и с обрезанными кончиками	500 г
Соли	2 ст. л.
Теплой воды	300 мл
Оливковое масло или 1 взбитый яичный желток	

В глубокую большую миску натрите на крупной терке кабачки. Когда тертые кабачки покроют дно миски, присыпьте их солью. Натрите еще слой кабачков и опять посолите. Продолжайте поочередно класть слой тертых кабачков, слой соли, пока не используете все кабачки. Пусть постоят 30 минут, чтоб соль вытянула из них лишнюю жидкость. После чего отожмите кабачки руками.

Растворите дрожжи в 8 столовых ложках воды. В отдельной миске смешайте кабачки, дрожжи и муку, постепенно добавляйте воду, чтобы получилось гладкое, но достаточно крутое тесто. Хорошенько вымесите тесто в течение 10 минут. Снова положите в миску, накройте пленкой и оставьте подходить на 1 1/2 часа, пока оно не удвоится в объеме. Выбейте тесто в свободный шар, а затем сформируйте его в цилиндр с заостренными концами. Положите его на смазанный сливочным маслом противень, накройте полотенцем и поставьте в теплое место на расстойку на 45 минут, чтобы оно опять удвоилось в объеме. Перед самой выпечкой смажьте оливковым маслом или яичным желтком, чтобы не подгорали проступающие на поверхности кусочки кабачков.

Выпекайте хлеб с кабачками в предварительно нагретой до 220°С духовке в течение 45 минут, пока корочка не станет золотисто-коричневой. Охлаждайте на металлической решетке.

PETITS PROPOS CULINAIRES IV

ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ

Pain de Citrouille

Этот рецепт был впервые напечатан во Франции в 1654 г. Автором его является камердинер Людовика XIV.

Для одной булки диаметром 25 см

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Очищенной от шкурки и семян тыквы, выскобленной и нарезанной ломтиками	850 г
Соли	3 ч. л.

Вскипятите большую кастрюлю воды, положите туда тыкву, посолите, накройте и тушите на маленьком огне минут 25, пока тыква не станет мягкой. Откиньте тыкву, сохранив воду, в которой она варилась. Протрите тыкву через сито. Оставшиеся на сите волокна выбросите, а полученное пюре остудите и еще теплое положите в муку с солью.

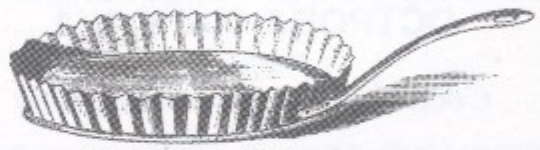
Распустите дрожжи в 6 ст. л. жидкости, оставшейся от варки тыквы, поставьте в теплое место, пока они не запенятся — минут на 10. Затем вылейте их в смесь муки с тыквой, тщательно перемешайте, чтобы получилось достаточно плотное тесто. Если тесто слишком сухое, то добавьте несколько столовых ложек жидкости от варки тыквы. Обычно же тыквенное пюре содержит достаточное количество жидкости для теста.

Выбивайте тесто 15 минут и оставьте подходить часа на 2, чтобы оно увеличилось в объеме вдвое.

Осадите тесто, слегка побейте и сформируйте его в приплюснутый шар. Оставьте тесто на 50 минут, чтобы оно опять подошло.

Бритвенным лезвием или острым ножом сделайте надсечку вокруг макушки шара, примерно в 10 см от его края. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°С, 50 минут. У вас получится прекрасный хлеб красивого золотистого цвета и легко усвояемый.

NICOLAS DE BONNEFONES
LES DELICES DE LA CAMPAGNE



ФРУКТОВЫЙ ХЛЕБ

Birewecke

Предлагаемый рецепт принадлежит кондитерской Ситтер в Кольмаре, Эльзас. Традиционно фруктовый хлеб едят на Рождество и готовят его за неделю до праздника. Подают нарезанным тонкими ломтиками.

Для трех маленьких цилиндрических булок

Сильной простой муки	175 г
Основного хлебного теста (*стр. 166*)	175 г
Сушеных груш	250 г
Сушеных яблок	90 г
Чернослива	125 г
Рубленого сушеного инжира	125 г
Рубленой апельсиновой и лимонной корки	250 г
Изюма	100 г
Кирша	100 мл
Грецких орехов	175 г
Бланшированного и расщепленного миндаля	125 г
Молотой корицы	20 г
Сахара	250 г

Отварите сухие груши, яблоки и чернослив в течение 20 минут, чтобы они стали мягкими; откиньте и порежьте на крупные куски. Смешайте их с инжиром, апельсиновой и лимон-

ной коркой, изюмом, залейте киршем и оставьте на ночь, чтобы они пропитались.

На следующий день положите большую часть грецких орехов и миндаля, оставив несколько штук для украшения булок, введите корицу, затем вмешайте сахар. Соедините эту смесь с хлебным тестом, добавьте муки, слегка помешивая. Сформируйте три булки, положите их на смазанные сливочным маслом пекарские листы и украсьте оставшимися орехами. Выпекайте в духовке, нагретой до 190°С, в течение 30 или 40 минут, пока каждая булка не станет золотисто-коричневой и не будет звучать гулко при постукивании по нижней корке.

CENTRE D'INFORMATION DU VIN D'ALSACE
FOOD AND WINES FROM ALSACE, FRANCE

БРЕМЕНСКИЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ХЛЕБ

Bremen Klaben

Этот хлеб является разновидностью сладкой булки, называемой столлен (stollen) и популярной во всех немецкоговоряших странах от Эльзаса до Чехословакии, но обычно он ассоциируется с Дрезденом.

Для одной булки диаметром 35 см

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Теплого молока	1/2 л
Соли	1/2 ч. л.
Растопленного сливочного масла, охлажденного до теплого состояния	300 г
Изюма	350 г
Коринки	350 г
Рубленой смеси засахаренных шкурок	125 г
Цедра протертая	1 лимона
Молотой корицы	1/2 ч. л.
Молотой гвоздики	1/2 ч. л.
Молотых семян кардамона	1/2 ч. л.
Порошка сушеной шелухи мускатного ореха	1/2 ч. л.
Манная крупа	

Растворите дрожжи в 150 мл молока. Положите муку и соль в большую миску. В середине сделайте отверстие и вылейте туда дрожжи, оставшееся молоко и замесите тесто. Месите тесто 10 минут, затем оставьте его подходить, пока оно не удвоится в объеме, примерно на 1 1/2 часа. Добавьте оставшиеся ингредиенты в подошедшее тесто. Вымешивайте в течение 5 минут. Поставьте тесто на 2—3 часа подходить, пока оно опять не увеличится в объеме вдвое.

Разровняйте тесто руками, чтобы получился толстый прямоугольник 35×30 см. Сложите его в длину втрое. Уплотните скалкой дальнюю от вас половину теста. Заверните ее по направлению к себе на две трети и еще на треть, немного не доходя до края. Хорошо прижмите края, слегка придавите булку скалкой, концы чуть заострите, придав форму традиционной булочки столлен.

Посыпьте противень манной крупой, положите на него булку и поставьте в теплое место на 30 минут на расстойку, (тесто должно удвоится в объеме). Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180 °С, в течение 1 часа, пока булка не станет золотисто-коричневой.

MARIA ELIZABETH STRAUB
GRÖNEN AAL UND RODE GRÜTT

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ГРУШЕВЫЙ ХЛЕБ

Birewecke

Для одной диаметром 25 см или двух цилиндрических булок диаметром 20 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	250 г
Очищенных от косточек и шкурки, крупно порезанных сушеных груш	200 г
Сушеного чернослива, без косточек, крупно порубленного	125 г
Изюма	50 г
Сушеного инжира, крупно порубленного	125 г
Рубленых грецких орехов	50 г
Рубленых орехов фундук	50 г
Бланшированного и рубленого миндаля	50 г
Кирша	4 ст. л.
Гвоздички 2 шт., растертых в ступке, или щепотка молотой гвоздики	
Лимон, натертая цедра	1
Молотой корицы	1 ч. л.
Мелко рубленных засахаренных шкурок цитрусовых	30 г
Взбитый яичный желток	1

Намочите на ночь в 300 мл воды груши и чернослив. На следующий день отварите их в теплой воде в течение 3 минут, откиньте. Намочите изюм на 10 минут и тоже откиньте. Смешайте вместе сухие фрукты и орехи и сбрызните их киршем. Постепенно введите эту смесь в хлебное тесто, добавьте гвоздику, натертую лимонную цедру, корицу и засахаренные корочки. Приготовьте хлебное тесто. Дайте ему подойти, пока не удвоится в объеме, осадите его и вымешивайте 10 минут. Сформируйте в одну или две цилиндрических булки. Положите их на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень. Дайте им расстояться в теплом месте минут 30, затем смажьте их взбитым яичным желтком.

Выпекайте в духовке, нагретой предварительно до 220°С, в течение 30 минут, пока они не зарумянятся и не будут издавать полый звук при постукивании по нижней корке.

NICOLE VIELFAURE AND A.CHRISTINE BEAUVIALA
FÊTES, COUTUMES ET GÂTEAUX

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ХЛЕБ

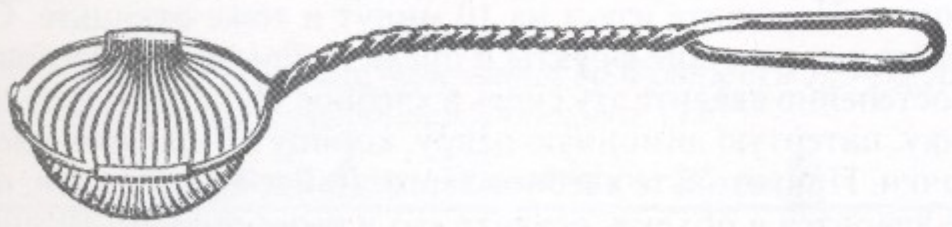
Vörtlimpor

Для трех булок диаметром 25 см

Ржаной муки	700 г
Сильной простой муки	350 г
Свежих дрожжей 45 г или сухих дрожжей 6 ч. л.	
Воды	8 ст. л.
Сала лярд или сливочного масла	60 г
Крепкого портера	3/4 л
Патоки	250 г
Соли	1 ч. л.
Рубленых засахаренных корочек апельсинов	250 г
Молотых семян аниса или фенхеля	2 ст. л.
Патоки, разведенной в 2 ст. л. теплой воды	2 ст. л.

Распустите дрожжи в воде. Растопите жир, добавьте портер и чуть подогрейте. Вылейте смесь жира и портера в большую миску, добавьте патоку и половину порции ржаной и сильной простой муки. Хорошенько смешайте. Затем добавьте распущенные дрожжи, соль, засахаренные шкурки, семена, оставшуюся муку, кроме 125 г сильной простой муки. Хорошо вымешайте, пока тесто не будет гладким и крутым. Накройте полотенцем и поставьте подходить в теплое место, пока тесто не удвоится в объеме. Выложите тесто на рабочую доску, посыпанную мукой, и вымешивайте, вбивая оставшуюся муку, пока тесто не станет крутым и блестящим. Разделите тесто на три части и придайте им форму длинных булок. Положите булки на смазанный сливочным маслом противень и накройте их тканью. Оставьте на 30 минут расстаиваться. Зубочисткой проколите поверхность в нескольких местах и выпекайте булки при 180 °С в течение 3—4 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Когда они будут наполовину готовы, смажьте их смесью патоки и воды для глазировки. Когда булки будут готовы полностью, смажьте их этой же глазурью еще раз. Положите булки между двумя тканями, чтобы они остыли и корочка была мягкой.

SAM WIDENFELT (EDITOR)
FAVOURITE SWEDISH RECIPES



ГРУШЕВЫЙ ХЛЕБ

Birnbrot

Этот хлеб готовится в провинции Гларус, Швейцария.
Если вместо сушеных вы пользуетесь свежими грушами, их надо очистить, вынуть серединку и порезать на ломтики. Варите в небольшом количестве (150 мл воды) с 60 г сахара — с вином и сливочным маслом, если желаете. Вместо сдобного теста берется 850 г основного хлебного теста (*стр. 166*), смешанного с 275 г сливочного масла. Булки хорошо сохраняются в течение длительного времени.

Для приготовления булок диаметром 20 см

Основного хлебного теста	2,5 кг
Сушеных груш	2,5 кг
Красного вина (по желанию)	150 мл
Сливочного масла (по желанию)	30 г
Мелко рубленного изюма	750 г
Мелко рубленных засахаренных лимонных корочек	125 г
Мелко рубленных грецких орехов	350 г
Молотой корицы	70 г
Молотой гвоздики	15 г
Розовой воды	1/4 л
Кирша	100 мл

Сдобное тесто

Простой муки	1,5 кг
Сала лярд или сливочного масла	800 г
Яичных желтков	6
Соль	
Молоко или вода	
Взбитое яйцо	1

Почистите сушеные груши и намочите их на ночь. Варите груши минут 20 в 300 мл воды, в которой они мокли, и, если хотите, добавьте красного вина и кусок сливочного масла, пока груши не станут мягкими. Затем слейте жидкость. Разотрите или разомните груши.Добавьте изюм, засахаренные лимонные корки, грецкие орехи, корицу, гвоздику, розовую воду и кирш. Поставьте на ночь в теплое место.

Замесите вместе грушевую смесь и хлебное тесто и сформуйте 12 овальных маленьких булочек около 15 см в поперечнике. Замесите сдобное тесто, раскатайте его, но не слишком тонко — вполовину толщины мизинца. Разделите его на 12 частей. Свободно заверните каждую булку в кусок сдобного теста, защипав его снизу. Положите булки на смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой пекарские листы, оставив между ними приличное расстояние. Дайте им расстояться минут 30. Смажьте их взбитым яйцом и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°С, в течение 1 часа, пока они хорошо не зарумянятся и не будут издавать полый звук при постукивании по нижней корке.

EVA MARIA BORER
TANTE HEIDI'S SWISS KITCHEN

СДОБНАЯ ШОТЛАНДСКАЯ БУЛКА

Говорят, что рецепт шотландской булки, которую называют также черной булкой, появился в Шотландии в XVI веке из Италии периода Возрождения. Когда-то ее традиционно подавали в «Двенадцатую ночь», теперь ее готовят для празднества Хогманай (Hogmanay) (канун Нового года). Данный вариант взят из издания 1841 г. Кулинарной книги Миссис Ранделл, впервые опубликованной в 1806 г. Техника приготовления булки описана на стр. 54.

Для одной булки диаметром 30 см

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплой воды	450 мл
Соли	2 ч. л.
Сливочного масла, нарезанного на кусочки по 30 г	350 г
Засахаренных апельсиновых корочек	90 г
Засахаренных лимонных корочек	90 г
Целого ямайского перца	1 ч. л.
Очищенного и нарубленного корня имбиря	1 ч. л.
Гвоздики	3 или 4
Бланшированного рубленого миндаля	90 г
Изюма	500 г
Коринки	500 г
Тертого мускатного ореха	1/2 ч. л.

Растворите дрожжи в воде. Вылейте их в муку с солью. Вымешайте жидкое тесто руками. Выложите тесто на посыпанную мукой доску, введите сливочное масло и месите тесто минут 15, пока оно не станет гладким и эластичным. Положите его в теплую миску, накройте полотенцем и поставьте в теплое место, пока оно не удвоится в объеме — часа на 2.

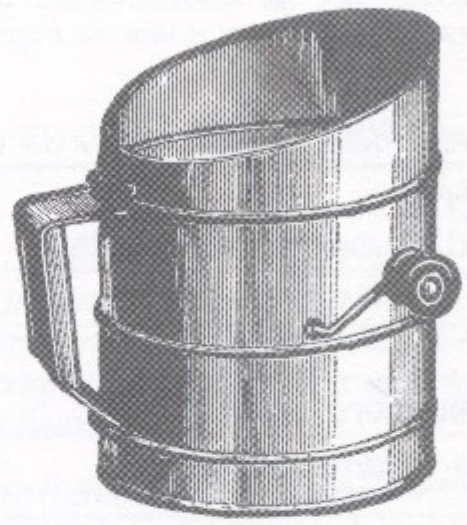
Для ароматизации положите засахаренные корочки в кипяток на 1 минуту, чтобы их размягчить и растворить лишний сахар. Откиньте корочки и мелко порубите. Разотрите в ступке ямайский перец, имбирь и гвоздичку; смешайте пряности с рубленными корочками, добавьте миндаль, изюм, коринку и мускатный орех.

Осадите тесто и выбивайте его, пока не удалите воздух; отрежьте 1/3 теста и отложите. Разровняйте большую часть теста и сделайте из него круг толщиной 3 см. Положите на тесто ароматную смесь. Сложите тесто и месите его, пока ароматизаторы не распределятся в тесте равномерно. Слегка посыпьте мукой рабочую поверхность. Раскатайте оставшийся кусок теста в круг толщиной в 1 см и достаточно большой, чтобы в него можно было завернуть тесто с фруктами. Переверните раскатанный круг и положите на середину фруктовое тесто. Натяните круг простого теста поверх фруктового, образуя из излишков теста складки наверху булки. Прижмите складки плотно друг к другу и переверните булку. Нажимая, осторожно сделайте плоскую булку толщиной 7 см. Сделайте на булке наколы насквозь до дна, чтобы во время выпечки из нее выходил лишний пар.

Положите булку на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень, оденьте на нее кольцо от разъемной формы или кольцо из плотного картона, чтобы булка не потеряла своей формы при выпечке. Кольцо должно быть несколько больше булки, чтобы она могла подходить при выпечке.

Выпекайте булку в духовке, предварительно нагретой до 190°C, в течение 1 1/2 часов. Через час после начала выпечки снимите кольцо, чтобы подрумянились бока булки.

MRS. MARIA ELIZA RUNDELL
A NEW SYSTEM OF DOMESTIC COOKERY



БУЛКА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Tourte aux Noix

Для одной булки диаметром 30 см

Сильной простой муки	400 г
Свежих дрожжей 10 г или 1 ч. л. сухих дрожжей	
Молотых грецких орехов	200 г
Сахара	100 г
Соль	
Размягченного сливочного масла 80 г или растительного 3 ст. л.	
Теплой воды	1/4 л
Чернослива, замоченного в чае, пока не набухнет, затем откинутого, очищенного от косточек и мелко порезанного на кусочки	100 г

Размягчите дрожжи в полпорции воды. Приготовьте тесто с мукой, сахаром, солью, сливочным или оливковым маслом и дрожжами, добавив необходимое количество воды для получения теста консистенции хлебного. Тщательно вымесите тесто — минут 10 — и затем введите молотый грецкий орех и рубленый чернослив. Придайте тесту форму плоского круга, положите на смазанный сливочным маслом противень и оставьте подходить в теплом месте примерно в течение 1 часа, пока оно не удвоится в объеме. Выпекайте булку в духовке, предварительно нагретой до 180°C, минут 45, пока она не станет золотисто-коричневой.

ZETTE GUINAUDEAU-FRANC
LES SECRETS DES FERMES EN PÉRIGORD NOIR

ХЛЕБ ИЗ ТЕСТА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЯИЦ

ШВЕЙЦАРСКАЯ КОСИЧКА

Schweizer Züpfe

Похожая техника плетения трех полосок теста описана на стр. 26.

Для одной плетенки длиной 35 см

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплого молока	300 мл
Сахара	1 ч. л.
Размягченного сливочного масла	75 г
Яиц, каждое взбито отдельно	2
Кирша	2 ст. л.
Соли	1 ч. л.

Положите муку в миску. Растворите дрожжи в полпорции молока и поставьте в теплое место, пока не запенятся, минут на 15. Сделайте углубление в муке. Вылейте туда дрожжи и положите сахар. Замесите опару, взяв с краев углубления 6 ст. л. муки и смешав их с дрожжевой смесью. Накройте миску тканью и оставьте опару на 30 минут, пока она не запенится. Замесите остальную муку, сливочное масло, 1 яйцо, оставшееся молоко, кирш и соль. Тщательно смешайте все ингредиенты, месите тесто до тех пор, пока оно не будет гладким и эластичным.

Разделите тесто на 4 части и на посыпанной мукой доске раскатайте каждую часть в полоску толщиной с большой палец. Положите полоски параллельно друг другу, защипните их вместе с одного конца и заплетите полоски в косу, соединив их вместе в конце плетения. Положите четырехполосную косу на смазанный сливочным маслом противень, накройте полотенцем. Заполните большой сотейник или кастрюлю на три четверти водой, доведите ее до кипения. Поставьте наверх противень и убавьте огонь, чтобы вода едва кипела.

Оставьте булку подходить в таком состоянии 20—30 минут, до тех пор, когда при надавливании остается след от пальцев. Такой способ помогает быстрой расстройке теста во влажной атмосфере.

Снимите противень с кастрюли, смажьте верх булки оставшимся яйцом и выпекайте в предварительно нагретой до 220°C духовке 30—40 минут, пока булка не будет издавать полый звук при постукивании по нижней корке.

MARGRET UHLE AND ANNE BRAKEMIER
EIGENBRÖTLES BROTBACKBUCH

ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ БЛАНШЕ ФРАНКЕНХАУЗЕРА

Для двух булок 20×10 см

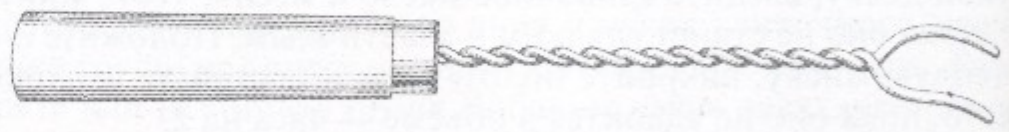
Сильной простой муки	700 г
Овсяных хлопьев	75 г
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Воды	1/2 л
Сливочного масла	75 г
Патоки	175 г
Соли	4 ч. л.
Слегка взбитых яйца	2

Вскипятите 350 мл воды. Положите в нее овсянку, сливочное масло, патоку и соль. Остудите. Чуть подогрейте оставшуюся воду и распустите в ней дрожжи. Вылейте дрожжи в смесь с овсянкой и хорошо смешайте. Вмешайте яйца и введите муку. Тесто получается мягче, чем если бы его выбить. Переложите тесто в смазанную сливочным маслом миску, накройте и поставьте в холодильник не менее чем на 2 часа.

Выньте охлажденное тесто и выбейте его 5 раз (это позволит удалить воздух). На хорошо посыпанной мукой поверхности сформуйте две булки. Положите их в смазанные сливочным маслом литровые формы и накройте тканью. Пусть булки постоят часа 2 в теплом месте и удвоят свой объем.

Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 190°C, в течение часа или пока булки не будут издавать полый звук при постукивании по нижней корке.

BETTY GROFF AND JOSÉ WILSON
GOOD EARTH AND COUNTRY COOKING



ПАСХАЛЬНЫЙ ХЛЕБ

Hefebrot

Для одной булки 20×10 см

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплого молока	1/4 л
Сахара	75 г
Яйцо	1
Размягченного сливочного масла	125 г
Взбитый яичный желток	1

Распустите дрожжи в молоке с 1 ч. л. сахара и оставьте в теплом месте на 10 минут, чтобы смесь запенилась. Просейте в миску три четверти порции муки, добавьте дрожжи, яйцо и размягченное сливочное масло. Смешайте вместе, затем

вымешивайте в течение 10 минут, пока тесто не образует гладкий шар, не прилипающий к пальцам. Если тесто остается слишком липким, присыпьте его оставшейся мукой. Положите шар в миску с теплой водой и оставьте его там минут на 30, пока он не всплывет на поверхность. Выньте из воды и вымешивайте опять минут 10, добавив оставшийся сахар и остальную муку, чтобы снова получилось гладкое эластичное тесто, которое не пристает к пальцам.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой противень. Придайте тесту форму булки размером 20×10 см. Смажьте верх взбитым яичным желтком. Выпекайте булку в предварительно нагретой до 180°C духовке в течение 45 минут. Булка готова, если воткнутая в нее деревянная палочка остается сухой.

DOROTHEE V. HELLERMANN
DAS KOCHBUCH AUS HAMBURG

ВЕНСКАЯ ПЛЕТЕНКА

Striezel

Техника плетения булки демонстрируется на стр. 26.

Для одной плетенки

Сильной простой муки	400 г
Свежих дрожжей 20 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Сахара	90 г
Теплого молока	200 мл
Соли	1/4 ч. л.
Размягченного сливочного масла	100 г
Яичный желток	1
Яйцо	1
Лимон, натертая цедра	1
Изюма	100 г
Слегка взбитый яичный белок	1
Бланшированный расщепленный миндаль или крупный сахар (по желанию)	

Растворите дрожжи с сахаром в 4 ст. л. молока. Оставьте на 10 минут, пока не запенятся. Приготовьте тесто, соединив вместе муку, дрожжи, оставшееся молоко, соль, сливочное масло, яичный желток, яйцо и цедру лимона. На доске, посыпанной мукой, хорошо вымесите, минут 10, крутое тесто. Затем введите изюм и месите еще 5 минут. Поставьте тесто подходить в теплое место на 1 1/2 часа, чтобы оно удвоилось в объеме.

Разделите тесто на девять частей и раскатайте из них колбаски одинаковой длины, но разной толщины: три толщиной в два пальца, три — в один палец и три колбаски толщиной в полпальца. Заплетите в косу каждый из трех наборов раскатанного теста. Смажьте верх средней плетенки яичным белком и положите самую маленькую поверх нее; удостоверьтесь, что обе плетенки плотно прилегают друг к другу. Затем смажьте яичным белком самую толстую плетенку и положите среднюю и маленькую косички поверх нее.

Получившуюся в результате булку положите на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень и поставьте в теплое место на 1 1/2 часа для расстойки, пока она не удвоится в объеме. Заглазируйте булку яичным белком и, если хотите, посыпьте расщепленным миндалем или крупным сахаром. Выпекайте плетенку в духовке предварительно нагретой до 200°C в течение часа, пока она не сделается золотисто-коричневой.

OLGA HESS AND ADOLF FR.HESS
WIENER KUCHE

СУХАРИКИ

Zwieback

Автор этого рецепта рекомендует не класть в тесто соль. Соль поглощает влагу из атмосферы, и сухарики быстрей отсыревают. Сухарики сохраняются месяцами, если хранить их в герметичной банке.

Для (приблизительно) 70 сухариков

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Теплого молока	3/4 л
Сахара	120 г
Яичных желтков	3
Растопленного и охлажденного сливочного масла	120 г

Смешайте дрожжи с 6 ст. л. молока и 1 ч. л. сахара. Оставьте в теплом месте минут на 15 подходить. Затем добавьте 250 г муки. Хорошенько размешайте, добавив постепенно 150 мл молока, чтобы получилась дрожжевая опара. Поставьте опару в теплое место подходить на 1 1/2 часа, чтобы она удвоилась в объеме. Затем введите яичные желтки, сахар, сливочное масло, остальную муку и молоко. Вымесите тесто. Выложите полученное тесто на посыпанную мукой поверхность и вымешивайте его минут 15, пока не получите гладкое и эластичное тесто. Накройте влажной тканью и поставьте в теплое место на 30 минут на расстойку.

Сделайте из теста три цилиндрических булки диаметром 30 см. Сбрызните их несколькими каплями теплой воды. Положите булки на смазанный сливочным маслом противень, дайте им расстояться в течение 45 минут и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°C, в течение 50 минут, пока они слегка не зарумянятся.

На следующий день острым ножом нарежьте булки на тонкие ломтики. Положите ломтики на смазанный сливочным маслом противень и поставьте их в духовку, предварительно нагретую до 170°C, на 30 минут, пока они не подсохнут и не зарумянятся.

ELEK MAGYAR
KOCHBUCH FÜR FEINSCHMECKER

ЯИЧНЫЙ ВИТОЙ ХЛЕБ

Для трех булок длиной 37,5 см

Сильной простой муки	550 г
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Воды	1/4 л
Взбитых яиц	4
Сахара	60 г
Соли	2 ч. л.
Растительного масла	4 ст. л.

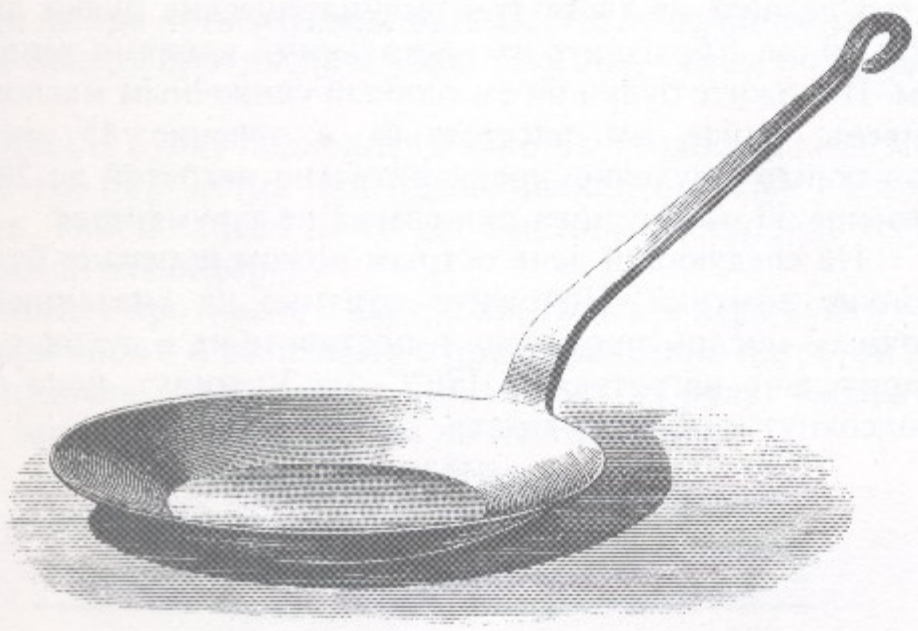
Обсыпка семенами

Маковых зернышек или семян кунжута	3 ст. л.
Яичный желток, смешанный с 2 ст. л. воды	1
Крупная соль	

Растворите дрожжи в небольшом количестве теплой воды. Когда дрожжи размякнут, вбейте яйца, остальную воду, сахар, соль и 250 г муки. Очень хорошо все взбейте. Добавьте растительное масло и еще 250 г муки. Опять взбейте. Посыпьте остатками муки доску и выбивайте тесто еще несколько минут, пока оно не будет гладким. Положите тесто в смазанную маслом миску, накройте влажной тканью и поставьте на 1 час в теплое место подходить, пока тесто не удвоится в объеме. Осадите тесто и разделите его на девять частей. Раскатайте три полоски длиной 37, 5 см.

Положите полоски теста на смазанный сливочным маслом противень или форму для швейцарского рулета. Закрутите тесто винтом. Смажьте верх третью яичного желтка, смешанного с водой. Посыпьте крупной солью и 1 ст. л. мака или кунжутного семени. Из оставшихся шести кусочков теста сделайте еще две винтообразных булки. Дайте им подойти в течение 30 минут. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°С, в течение 30—40 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Выньте их из духовки и положите охлаждаться на решетку.

LIBBY HILLMAN
THE MENU-COOKBOOK FOR ENTERTAINING



МОЛОЧНЫЕ БУЛОЧКИ

Petits Pains au Lait

Эти маленькие булочки известны в предместьях Парижа как фугассы (fougasses).

Для 40 булочек

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 25 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Молока, 6 ст. л. подогретых до теплого состояния	1/2 л
Соли	2 ч. л.
Сахара	125 г
Слегка взбитых яйца	2
Размягченного сливочного масла	50 г

Распустите дрожжи в теплой воде и оставьте их минут на 10, пока они не запенятся. Просейте в миску муку с солью, сделайте в середине отверстие и вылейте туда дрожжи, положите сахар, яйца и холодное молоко. Замесите гладкое тесто и положите его на посыпанную мукой доску. Месите тесто минут 10, пока оно не станет гладким и эластичным. Равномерно введите сливочное масло и снова положите тесто в миску.

Накройте миску и оставьте тесто подходить при комнатной температуре 3—4 часа или оставьте на ночь в холодильнике (тесто должно увеличиться в объеме втрое).

Осадите тесто и дайте ему снова подойти в течение 1 1/2—2 часов, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Затем разделите тесто на маленькие кусочки, каждый весом около 45 г. Сделайте из них овалы или шарики. Положите на посыпанный мукой противень на 20—30 минут расстаиваться.

Выпекайте булочки в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 30 минут, пока булочки не станут золотисто-коричневыми.

RAYMOND CALVEL
LA BOULANGERIE MODERNE

СДОБНЫЕ БУЛОЧКИ МАФФИНЗЫ

Для 12 маффинзов

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Яйцо	1
Молока	300 мл
Сливочного масла	30 г
Теплой воды	4 ст. л.
Соли	1 ч. л.

Разбейте яйцо в миску. Нагрейте вместе молоко и сливочное масло до нормальной температуры тела и сбейте их с яйцом. Смешайте дрожжи с теплой водой.

Положите муку и соль в теплую миску и сделайте углубление в середине. Вылейте дрожжи и затем смесь с яйцом, маслом

и молоком. Тщательно вымесите, добавив, если необходимо, еще муки или воды. Тесто должно быть мягким, но не липким. Накройте его влажной тканью и поставьте в теплое место часа на полтора, пока оно не удвоится в объеме.

Раскатайте тесто на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1 см. Вырежьте маффинзы большими выемками или бисквитной тесторезкой диаметром 6 см. Соберите обрезки, сбейте в комок, раскатайте и также вырежьте форму.

Сразу же после нарезки начинайте выпекать маффинзы на смазанной жиром сковороде с ручкой, переворачивая их, как только верх подсохнет, а низ слегка поджарится. В качестве альтернативы маффинзы можно выпекать в течении 15 минут в очень жаркой духовке, нагретой предварительно до 230°C, перевернув их через 6—7 минут.

Маффинзы поднимутся и раздуются и будут напоминать грибы-дождевики. Чтобы сохранить матовый вид, они не должны готовиться слишком быстро, поэтому следует избегать середины сковороды. Поджарьте готовые маффинзы в тостере, затем разломайте их и вложите внутрь по большому куску сливочного масла: маффинзы никогда не режутся ножом, а всегда ломаются. Сохраняйте их теплыми, положив, пока жарите остальные, в специальную посуду для маффинз, перевернув их через несколько минут, чтобы масло пропитало обе половинки.

JANE GRIGSON
ENGLISH FOOD

БУЛКА С АНЧОУСАМИ

La Pompe aux Anchois

Это старый провансальский рецепт. Традиционно закваска состояла из куска теста, оставшегося от выпечки на предыдущей неделе. Ее можно заменить основным хлебным тестом.

Для двух булок диаметром 25 см

Сильной простой муки	1 кг
Закваски или основного хлебного теста (*стр. 166*)	500 г
Соленых анчоусов, вымоченных, разделанных на филе, прополоснутых и просушенных	20
Растительного масла	100 мл
Размягченного сливочного масла	100 г
Слегка взбитых яйца	4
Бренди	2—3 ст. л.

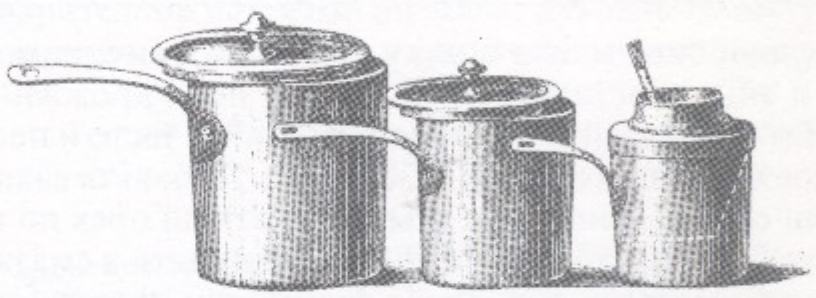
В сотейнике, содержащем 80 мл растительного масла, потушите 18 филе анчоусов, сделав из них пасту. Мелко порубите оставшиеся два филе и оставьте их для украшения.

Введите сливочное масло в закваску или хлебное тесто и месите, пока масло полностью не впитается. Добавьте приготовленные анчоусы, яйца, бренди и затем муку. Месите тесто, пока оно не будет отставать от пальцев. Оставьте тесто в теплом месте на 1 1/2 часа подходить, пока оно не удвоится в объеме.

Сделайте из подошедшего теста две круглых булки. Вылейте оставшееся растительное масло на дно двух металлических форм для торта, положите булки в формы, сверху на булки положите кусочки оставшихся анчоусов. Прижмите анчоусы пальцами.

Выпекайте булки в духовке, предварительно нагретой до 220°C, в течение 25 минут. Затем переверните булки вверх дном, чтобы его подрумянить, и выпекайте еще 25 минут, пока булки не поднимутся и не станут золотисто-коричневыми.

RODOLPHE BRINGER
LES BONS VIEUX PLATS DU TRICASTIN



БРЕНТФОРДСКИЕ БУЛОЧКИ

Ричард Долби, опубликовавший свою кулинарную книгу в 1830 г., работал поваром в таверне Тачт-Хаус, на улице Сейнт-Джеймс в Лондоне. Брентфорд сейчас является окраиной Большого Лондона, а в тот период это была деревня на берегу Темзы, около 8 миль к западу от Сити.

Для 12 больших булок

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Теплого молока	600 мл
Сахарной пудры	60 г
Взбитых яиц	2
Соли	2 ч. л.
Размягченного сливочного масла, нарезанного на маленькие кусочки	125 г

Распустите дрожжи в 6 ст. л. молока с 1 ч. л. сахара. Просейте муку, соль и остаток сахара в миску и пальцами введите в эту смесь сливочное масло. Добавьте яйца, дрожжи и остальное молоко. Замесите тесто и вымешивайте его как следует примерно минут 10. Поставьте тесто в теплое место, чтобы оно подходило, примерно на 1 час, пока тесто не удвоится в объеме. Разделите тесто на 12 частей, раскатайте из них шарики и положите на смазанный сливочным маслом противень. Накройте их тканью и поставьте минут на 30 в теплое место на расстойку. Когда они удвоятся в объеме, выпекайте их в предварительно нагретой до 200°C духовке минут 30, пока они не станут золотисто-коричневыми.

RICHARD DOLBY
THE COOK'S DICTIONARY, AND HOUSR-KEEPER'S DIRECTORY

МАРСТОНСКАЯ БУЛКА

Книга, из которой взят этот рецепт, была опубликована в 1694 г. Марстон находится в Дербишире на севере Англии.

Для 35—40 булок

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Сливочного масла	250 г
Теплого молока	600 мл
Взбитых яиц	5
Сахара	250 г
Коринки 350 г или семян тмина 2 ст. л.	
Тертый мускатный орех	

Вотрите сливочное масло в муку. Смешайте вместе молоко, дрожжи и яйца и оставьте на 10 минут, пока дрожжи не забродят. Затем смешайте их с мукой, сделайте тесто и поставьте в теплое место подходить на 30 минут. Добавьте сахар, коринку или семена тмина и тертый мускатный орех по вкусу, хорошо выбейте тесто, положите кусочки теста в смазанную сливочным маслом пирожковую форму или сформуйте их в шарики и выложите на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень. Оставьте подходить на 30 минут и выпекайте в предварительно нагретой до 180°C духовке в течение 20 минут, пока они не станут сверху золотисто-коричневыми.

ANN BLENCOWE
THE RECEIPT BOOK OF ANN BLENCOWE

ШАРИКИ ПО-КОУЛДХАРБОРСКИ

На британских островах существует более 50 различных мест, называющихся Коулд Харбор. Данный Коулд Харбор, по-видимому, находится в Шотландии, так как миссис Далгайрнс, опубликовавшая свою кулинарную книгу в 1829 г., жила в Эдинбурге.

Для 60 булок (приблизительно)

Сильной простой муки	2 кг
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Сахара	1 ч. л.
Сливочного масла	30 г
Молока	1,25 л
Соли	1/2 ч. л.
Взбитое яйцо	1

Положите сливочное масло в молоко и нагрейте, чтобы оно там растопилось, охладите смесь до теплого состояния. Затем вылейте смесь в муку, чтобы получилось густое тесто. Добавьте в тесто соль.

Распустите свежие дрожжи или сухие дрожжи с сахаром во взбитом яйце и оставьте их минут на 10 подходить. Вместите в тесто дрожжи с яйцом. Смешайте хорошенько все ингредиенты вместе, месите тесто минут 10, затем накройте его тканью и поставьте на 30 минут в теплое место, чтобы оно удвоилось в объеме. Затем разделайте тесто на маленькие круглые шарики и выпекайте на смазанном сливочным маслом противне в духовке, предварительно нагретой до 220°C, в течение примерно 20 минут, пока булочки не станут золотисто-коричневыми.

MRS. DALGAIRNS
THE PRACTISE OF COOKING

БУЛКИ ДЛЯ ПОСТНОГО ВТОРНИКА

Semlor

Если вы не смогли достать горький миндаль, добавьте в тесто и в начинку дополнительно 15 г молотого миндаля и несколько капель эссенции горького миндаля.

В Швеции в постный вторник, а также каждый вторник во время поста традиционно семлоры (semlor) подаются на обед к пудингу. Их едят в суповых тарелках с горячим молоком, ароматизированным рубленым бланшированным миндалем и немного ванильным сахаром.

Для 24 булок

Сильной простой муки	900 г
Свежих дрожжей 40 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Теплого молока	600 мл
Сахара	125 г
Сливочного масла	150 г
Молотого миндаля, включая горьких миндалин	2 ст. л.
Яйца, каждое взбито в отдельной миске	2
Сахарная глазурь (по желанию)	

Миндальная паста

Молотого миндаля	175 г
Молотых горьких миндалин	8
Сахарной глазури	300 г
Холодной воды	1—2 ст. л.
Взбитых сливок (по желанию)	5—6 ст. л.

Просейте в миску всю муку, кроме 60 г. Распустите дрожжи в половине порции молока с 1 ч. л. сахара. Вылейте эту смесь в муку и влейте остальное молоко. Месите тесто до гладкой блестящей консистенции, выбивая его минут 10. Накройте тканью, поставьте в теплое место, чтобы оно увеличилось вдвое. Сотрите вместе сливочное масло и сахар, пока они не станут легкими и воздушными. Добавьте туда молотый миндаль и одно яйцо, размешайте и введите в тесто. Если необходимо, добавьте некоторое количество оставшейся муки, чтобы тесто было более крутым. Поставьте тесто опять подходить на 1 час, пока оно не удвоится в объеме. Выложите тесто на посыпанную мукой доску и хорошенько вымесите его в течение 5 минут, а затем разделите на 24 порции. Сформуйте каждую порцию в круглую булочку, положите их на хорошо смазанный сливочным маслом противень,

смажьте их оставшимся яйцом, дайте им быстро расстояться, желательно поставив противни над кипящей водой. Выпекайте булки в предварительно нагретой до 220°С духовке 10—15 минут, пока они не станут золотистыми. Охладите их на металлической решетке.

Для начинки взбейте вместе тертый миндаль, сахар и достаточное количество воды, чтобы получилась гладкая паста. Взбитые сливки, введенные в пасту перед тем, как ею пользоваться, делают начинку восхитительной. Когда булочки остынут, срежьте у них верхушки, выньте немного мякиша, заполните миндальной пастой и опять закройте верхушкой. Покройте булки сахарной глазурью.

INGA NORBERG
GOOD FOOD FROM SWEDEN

БУЛКИ ПО-МИНОРКАНСКИ

Ensaimadas Menorquinas

Энсаймадас — булки в форме улиток, традиционны для Балеарских островов у берегов Испании; при их изготовлении употребляется очень мало дрожжей и поэтому требуется более длительный период для расстойки. Этот метод хорошо подходит для жаркого и сухого климата. И хотя это довольно необычно, но срабатывает очень хорошо. Традиционно булки, которые едят за завтраком, имеют размер чайного блюдца. Энсаймадас едят за обедом и ужином, положив на них кусочки бекона или ломтики колбасы собресада.

Для 60 булок

Сильной простой муки	225 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплой воды	300 мл
Взбитых яиц	6
Сахара	300 г
Размягченного сливочного масла или сала лярд	125 г
Сахарной пудры	6 ст. л.

Растворите дрожжи в воде и отставьте в сторону, пока они не запенятся, минут на 20. Вылейте яйца в большую миску и хорошо перемешайте их с сахаром. Влейте дрожжевую смесь, затем постепенно добавьте достаточное количество муки, чтобы получилось плотное, но не очень крутое тесто.

Смажьте миску и руки жиром и тщательно вымесите тесто, подворачивая от стенок миски к середине и надавливая.

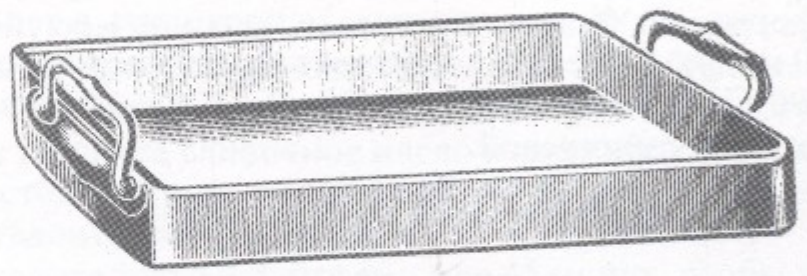
Постепенно введите половину жира. Когда смесь будет хорошо выбита, сформируйте ее в шар и переложите в другую, смазанную жиром миску, разложив тесто по дну как можно тоньше. Смажьте тесто остатками жира и накройте его второй перевернутой миской того же размера. Заверните миски в одеяло и оставьте на ночь подходить.

На следующее утро выбейте тесто и поставьте, накрыв миской, в теплое место. Повторите процедуру в полдень, вечером оставьте тесто на ночь подходить. На третий день можно делать булки обычно без дальнейшего вымешивания теста. Но если окажется, что тесто слишком подошло, вымесите его в последний раз, прежде чем разделывать на булки.

Существует два способа разделывания теста на минорканские булки, но в обоих случаях руки должны быть хорошо смазаны жиром. Первый способ заключается в том, что надо разделить тесто на порции, каждую подкатать в шар, а шар раскатать в плоскую, но не слишком, лепешку и позволить им принимать любую форму. Традиционный же метод заключается в том, чтобы раскатать тесто в длинную толщиной с карандаш колбаску и затем свернуть ее в спиральное кольцо. Скрутите колбаску в спираль, отрежте, сверните в кольцо. Повторяйте, пока не израсходуете все тесто. Опустите черенок ложки в воду и обведите им кольца спирали, чтобы они не слиплись во время выпечки.

Обильно смажьте противень сливочным маслом или лярдом и положите на него булки на значительном расстоянии друг от друга, накройте полотенцем, поставьте расстаиваться на 20 минут, пока они снова не поднимутся. Выпекайте булки в предварительно нагретой до 200°С духовке 20 минут, пока они не зарумянятся. Выньте из духовки и посыпьте сахарной пудрой.

PEDRO BALLESTER
DE RE CIBARIA



ЙОРКШИРСКИЕ ПИРОЖНЫЕ

Эти пирожные следует намазать сливочным маслом сразу же, как только вынете их из духовки или, если они остынут, подогреть их в тостере и потом намазать сливочным маслом.

Для 10—15 пирожных

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Сливочного масла	125 г
Молока	600 мл
Взбитых яиц	2

Подогрейте в сотейнике вместе молоко и сливочное масло, пока масло не растает. Снимите с огня и остудите. Затем в эту жидкость добавьте яйца и дрожжи. Оставьте на 10 минут, пока дрожжи не запенятся, затем вылейте дрожжевую смесь на муку. Хорошо вымешайте вместе; оставьте подходить в теплом месте на час, чтобы тесто удвоилось в объеме. Тщательно выбейте смесь, затем сформуйте пирожные толщиной 2 см и 15 см в квадрате. Положите их на смазанный сливочным маслом противень для расстойки, поставьте его в теплое место на 1 час, пока они не увеличатся в объеме чуть меньше, чем вдвое. Выпекайте в духовке, нагретой до 180°С, 30 или 40 минут, пока они не зарумянятся.

DUNCAN MACDONALD
THE NEW LONDON FAMILY COOK

БУЛКА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Pain aux Noix

Эту булку следует подать на стол через несколько дней после выпечки нарезанной на тонкие ломтики и намазанной сливочным маслом.

Для одной булки 17×9 см

Сильной простой муки	250 г
Свежих дрожжей 10 г или сухих дрожжей 1 ч. л.	
Рубленых грецких орехов	150 г
Теплого молока	1/4 л
Взбитое яйцо	1
Сахара	200 г
Соль	

Смешайте дрожжи с молоком. Вмешайте туда взбитое яйцо, добавьте сахар, муку, грецкие орехи и щепотку соли. Переложите смесь в смазанную сливочным маслом полукилограммовую форму для булки и поставьте подходить в теплое место на 30 минут. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 190°C, в течение примерно 40 минут, пока булка не станет золотисто-коричневой.

ZETTE GUINAUDEAU-FRANC
LES SECRETS DES FERMES EN PÉRIGORD NOIR

ЮЖНОИРЛАНДСКИЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПЫШКИ «КОРОБОЧКИ»

Эта необычная стряпня известна также как «бисквиты к чаю», «сплит-опенз» и т. д. Из этого теста можно делать булочки.

Для приготовления пяти двойных пышек диаметром 5 см

Сильной простой муки	750 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Картофелин, очищенных, отваренных и хорошо размятых	3
Растопленного сала лярд	30 г
Размягченного сливочного масла	175 г
Сахара	75 г
Соли	1 1/4 ч.л.
Теплого молока	350 мл
Взбитое яйцо	1
Взбитый яичный желток	1

Вбейте в картофель лярд, 125 г сливочного масла, сахар и соль. Распустите дрожжи в 4 ст. л. молока. Добавьте оставшееся молоко вместе с распущенными дрожжами в картофельную смесь. Вымешивайте тесто, пока оно не станет упругим, и положите его в большую смазанную жиром миску, чтобы оно там подходило. Когда тесто удвоится в объеме, примерно через час, переложите его на посыпанную мукой доску и месите, пока оно не станет гладким. Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, бисквитной выемкой нарежьте его на кружки. Распустите оставшееся сливочное масло и смажьте им кружочки. Положите один круг поверх другого, чтобы получились двойные пышки, и разместите их на смазанном сливочным маслом противине. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 230°C, в течение 20—30 минут, пока они хорошо не поднимутся и не зарумянятся.

MARION BROWN
THE SOUTHERN COOK BOOK

СЛИВОВЫЕ ЛОМТИКИ

Placek ze Sliwkami

Для 40 ломтиков

Сильной простой муки	500 г
Сухих дрожжей	30 г
Молока	300 мл
Сахара	40 г
Сливочного масла	40 г
Яичных желтка	2
Яйцо	1
Соли	1/4 ч. л.

Начинка из сливы и корицы

Зрелой сливы, вымытой и без косточек	1 кг
Порошка корицы	1 ч. л.
Сахарной глазури	2 ст. л.

Просейте в миску полпорции муки. Вскипятите полпорции молока. Оставьте 1 ст. л. молока. Залейте муку остальным горячим молоком, хорошенько мешая, чтобы не образовалось комков.

Соедините дрожжи со столовой ложкой теплого молока, 1 ст. л. муки и 1 ч. л. сахара. Поставьте смесь на 15—20 минут в теплое место, чтобы она подошла. Нагрейте оставшееся молоко со сливочным маслом. Когда масло растает, снимите с огня. Вылейте в мучную смесь. Добавьте остальную муку, сахар, яйцо и яичные желтки. Хорошо все взбейте и добавьте соль. Когда тесто остынет и станет теплым, добавьте в него дрожжевую смесь. Выбивайте тесто минут 15, пока оно не станет гладким и блестящим. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 40 минут, чтобы оно удвоилось в объеме.

Для начинки разделите сливы на половинки — обе половинки должны соединяться кожицей — и удалите косточки. На каждой половинке сделайте маленькие надрезы — в одной у черешка, в другой у макушки, — чтобы кожица не лопалась при выпечке.

Раскатайте тесто в прямоугольник, который вошел бы в смазанное сливочным маслом блюдо 38×30 см для выпечки. Полностью покройте тесто половинками слив, раскрытыми как книга, кожурой вниз. Накройте блюдо тканью и поставьте еще раз подходить на 1 час. Смешайте сахарную глазурь с корицей и просейте их на сливы. Выпекайте пирог в духовке предварительно нагретой до 220°C, в течение 20—25 минут, пока тесто не станет бледно-золотистым, а сливы не испекутся полностью. Перед подачей нарежьте пирог на прямоугольные ломтики.

LILI KOWALSKA
COOKING THE POLISH WAY

КОРСИКАНСКИЕ БУЛКИ С ИЗЮМОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

U Pan di i Morti o «Uga Siccati»

Эти булки часто подаются на похоронах, отсюда у них такое мрачное корсиканское название.

Для 20 булок

Сильной простой муки	1,6 кг
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Изюма	500 г
Рубленых грецких орехов	500 г
Теплой воды	4 ст. л.
Размягченного сливочного масла	250 г
Яиц	4
Соль	
Сахара	500 г
Натертая лимонная цедра	1
Растительного масла	1 ст. л.

Растворите дрожжи в теплой воде. Сделайте дрожжевую опару, добавьте к дрожжам 100 г муки. Накройте опару тканью и поставьте в теплое место часа на 2 подходить.

Высыпьте остальную муку на рабочую поверхность. Сделайте в центре углубление и положите туда сливочное масло, яйца, щепотку соли, сахар и тертую лимонную цедру. Выбейте смесь в тесто и добавьте хорошо поднявшуюся дрожжевую опару. Тщательно мешайте тесто еще минут 10, пока оно не станет гладким и эластичным. Положите изюм и грецкие орехи и тщательно вымесите, чтобы они равномерно распределились в тесте. Переложите тесто в глиняную миску, накройте тканью и оставьте расстаиваться примерно на 1 час.

Разделите тесто на 20 кусочков и скатайте их в шарики. Положите шарики на 3 или 4 слегка смазанных растительным маслом пекарских листа. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°C, в течение 40 минут, пока булки не станут золотисто-коричневыми.

CHRISTIANE SCHAPIRA
LA CUISINE CORSE

КРИСПИС
(нечто вроде рассыпчатых коржиков)

Для 24 коржиков

Сильной простой муки	350 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплой воды	4 ст. л.
Размягченного сливочного масла	100 г
Молока	4 ст. л.
Сахара	175 г
Соли	1/2 ч. л.
Взбитое яйцо	1
Мелко рубленных орехов	125 г

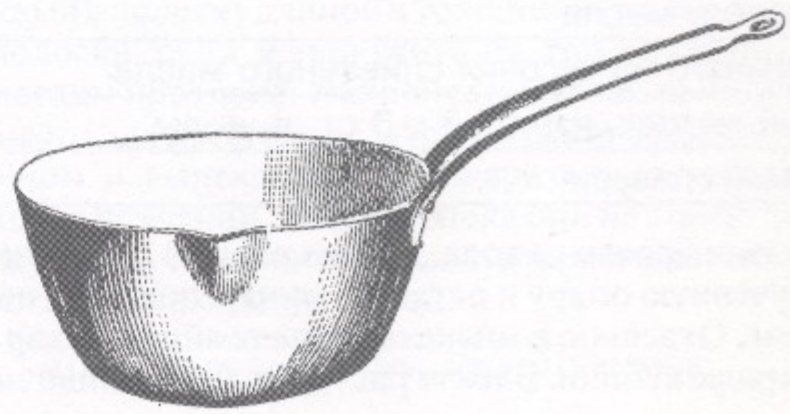
Налейте воды в миску и растворите в ней дрожжи. Подогрейте в молоке 60 г сливочного масла, пока оно не растает. Снимите с огня и дайте остыть до теплого состояния. К воде с дрожжами добавьте 100 г муки, молоко с маслом, 60 г сахара и соль. В это тесто вбейте яйцо и 4 ст. л. муки; затем добавьте остальную муку и замесите крутое тесто. Выложите его на посыпанную мукой поверхность и минут 10 выбивайте его, пока оно не станет гладким. Положите обратно в миску. Растопите оставшееся сливочное масло и смажьте половиной порции тесто. Оставьте тесто примерно на час подходить, пока он не удвоится в объеме.

Осадите тесто и дайте ему еще 45 минут, чтобы подойти во второй раз. Еще раз осадите и выложите на припорошенную мукой поверхность. Раскатайте в прямоугольник размером 23×45 и толщиной 1 см. Смажьте поверхность остатками сливочного масла.

Соедините орехи с оставшимся сахаром и посыпьте этой смесью тесто. Скатайте тесто с длинной стороны по типу швейцарского рулета, запечатайте концы, смазав их водой и плотно прижав. Нарежьте рулет на ломтики толщиной по 2 см. Высыпьте оставшуюся смесь сахара с орехами на рабочую поверхность, выложите на них ломтики теста, слегка прижав их с помощью скалки, чтобы получились коржики диаметром 7 см. Переверните криспис на другую сторону и тоже вдавите в смесь сахара с орехами.

Смажьте сливочным маслом два пекарских листа и осторожно положите на них крисписы. Накройте их и оставьте в теплом месте на 30 минут для расстойки. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 190°C, в течение 10 минут, пока они не зарумянятся.

GRACE FIRTH
STILLROOM COOKERY



ХЛЕБ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Pognons aux Peurniaux

Этот яичный хлеб традиционно готовится для различных фестивалей и праздников крещения в деревенской местности вокруг Лиона, в Восточной Франции.

Для одной булки диаметром 20 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	200 г
Чернослива	150 г
Взбитых яиц	2
Сахара	100 г
Размягченного сливочного масла, нарезанного на маленькие кусочки	100 г
Воды	300 мл

Замесите хлебное тесто как обычно, выбейте, дайте подойти, осадите. Постепенно вбейте яйца, полпорции сахара, затем введите сливочное масло. Тщательно выбейте тесто, пока оно не станет гладким. Поставьте его подходить в теплое место на 2—3 часа, чтобы оно удвоилось в объеме.

Варите чернослив с остатками сахара и воды минут 30, пока ягоды не станут мягкими. Остудите их. Откиньте, очистите от косточек, порубите и вбейте в тесто. Придайте тесту форму шара и положите его или в смазанную сливочным маслом форму для бриоши или на смазанный сливочным маслом противень. Выпекайте в предварительно нагретой до 190°C духовке примерно 30 минут, пока хлеб не станет золотисто-коричневым.

NICOLE VIELFAURE AND A.CHRISTINE BEAUVIALA
FÊTES, COUTUMES ET GÂTEAUX

АЛЖИРСКИЕ БУЛКИ С АПЕЛЬСИНОВЫМ АРОМАТОМ

Mounas

Для четырех булок диаметром 20 см

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплой воды	80 мл
Яиц	5
Сахара	300 г
Кусочков сахара, потертых о шкурку апельсина	2
Оливкового масла	80 мл
Нарезанного на кусочки сливочного масла	75 г
Яичный желток, взбитый с 3 ст. л. воды	1
Сахарной глазури	3 ст. л.

Распустите дрожжи в воде. Добавьте их к 125 г муки. Накройте полученную опару и оставьте на час, пока она не удвоится в объеме. Отдельно в миске соедините яйца и сахар и добавьте сахарные кубики. Влейте растительное и сливочное масло. Постепенно вмешайте оставшуюся муку. Добавьте дрожжевую опару. Затем месите тесто в течение 15 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Положите в посыпанную мукой миску, накройте тканью и поставьте на 3 часа в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме вдвое.

Придайте тесту форму четырех шаров или четырех цилиндров, каждый весом по 400 г. Положите их на посыпанный мукой противень, накройте и оставьте на 1 1/2 часа расстаиваться. Когда булки увеличатся в объеме вдвое, острым ножом иди бритвенным лезвием сделайте на них надрезы. Смажьте булки яичным желтком, смешанным с водой, сбрызните сахарной глазурью и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°C, в течение 50 минут, пока они не будут издавать полый звук при постукивании по нижней корке.

IRENE AND LUCIENNE KARSENTY
LA CUISINE PIED-NOIR

АВСТРИЙСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

Erdäpfelbrot

Для одной цилиндрической булки 20 или 25 см диаметром

Сильной простой муки	450 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Мятого картофеля	90 г
Теплого молока	около 1/4 л
Нарезанного на кусочки сливочного масла	100 г
Сахара	40 г
Взбитых яичных желтков	3
Соль	
Изюма	100 г
Слегка взбитое яйцо	1

Разведите дрожжи в 4 ст. л. молока и положите достаточное количество муки, чтобы получилось жидкое тесто. Поставьте тесто в теплое место на 20 минут, пока оно не запенится.

Просейте остатки муки в миску. Вотрите масло, затем мятый картофель и добавьте сахар. Введите яичные желтки и хорошую щепотку соли, изюм, дрожжевую смесь и оставшуюся муку, чтобы замесить достаточно крутое тесто. Месите тесто минут 5, а затем поставьте его подходить на 1 час в теплое место, пока оно не удвоится в объеме. Сформуйте из теста цилиндрическую или круглую булку и поставьте ее в теплое место для расстойки на 20—30 минут, когда булка как раз начнет подниматься. Смажьте верх булки яйцом и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°C, примерно минут 50, пока булка не будет издавать полый звук при постукивании по нижней корке.

EVA BAKOS
MENHLSPEISEN AUX ÖSTERREICH

ОХОТНИЧИЙ ХЛЕБ

Этот рецепт взят из кулинарной книги анонимного автора, опубликованной в 1827 г., и хотя книга представляет из себя прекрасную объемную работу, она никогда не переиздавалась и имя автора не было установлено.

Для 40 пирожных (приблизительно)

Просеянной сильной простой муки	750 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Сахара	500 г
Семян тмина	1—2 ч. л.
Семян кориандра	1—2 ч. л.
Теплой розовой воды	175 мл
Слегка взбитых яичных желтков	6
Яичных белков	4

Смешайте муку, сахар, семена тмина и кориандра столько, сколько считаете нужным. Распустите дрожжи в розовой воде, оставив 4 ст. л. Взбейте яичные желтки и яичные белки с оставшейся розовой водой. Процедите эту смесь через сито в муку. Добавьте разведенные дрожжи и выбейте крутое тесто. Выложите тесто на доску, посыпанную мукой, и раскатайте его в тонкий пласт толщиной 1 см. Нарежьте на куски типа ромбов и положите на смазанный сливочным маслом противень. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°C, в течение 15 или 20 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Снимите с противня и охладите.

THE NEW LONDON COOKERY AND COMPLETE DOMESTIC GUIDE

ПЕЧЕНЬЕ «СТАРЫЕ ДЕВЫ»

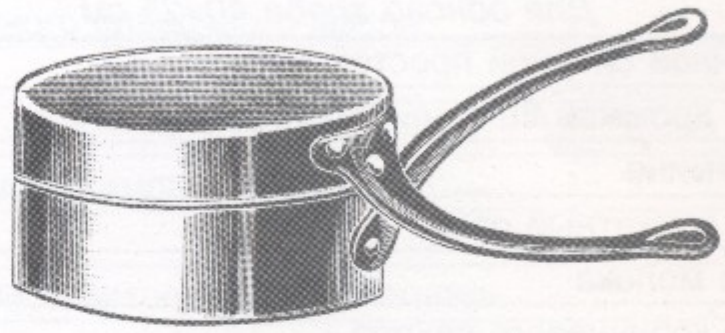
Если не сможете достать кукурузную муку грубого помола, возьмите крупную манную крупу.

Для 25 печений диаметром 7,5 см

Сильной простой муки	800 г
Кукурузной муки грубого помола	90 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплой воды	125 мл
Сахара	1 ч. л.
Теплого молока	1/4 л
Размягченного сливочного масла	30 г
Соли	1 ч. л.
Взбитых яиц	3

Распустите дрожжи в воде с сахаром и оставьте на 5 минут, пока они не запенятся. Добавьте молоко, сливочное масло и соль. Вмесите взбитые яйца и 550 г муки, чтобы получилось влажное тесто. Выложите его на посыпанную мукой доску и вмесите остальную муку. Взбивайте и вымешивайте тесто минут 20, пока поверхность не заблестит и оно не станет эластичным. Раскатайте на пласт толщиной 1 см и нарежьте круглые лепешки кофейной чашкой. Насыпьте на доску кукурузной муки грубого помола и обваляйте каждую лепешку в муке, отчего поверхность лепешек примет необычный шершавый вид. Дайте «старым девам» подойти в течение 1 часа, после чего жарьте их на тяжелой слегка смазанной сливочным маслом сковороде на маленьком огне, пока они не станут соломенного цвета с коричневой каймой с обеих сторон.

GRACE FIRTH
STILLROOM COOKERY



СЛАДКИЕ ПРЕТЦЕЛИ

Homburger Prezeln

Техника приготовления претцелей описана на стр. 34.

Для 40 претцелей

Сильной простой муки	750 г
Свежих дрожжей 50 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Теплого молока	200 мл
Натертая цедра лимона	1
Соль	
Размягченного сливочного масла	375 г
Взбитых яичных желтков	4
Взбитых яиц	3
Сахарной пудры	3 ст. л.

Распустите дрожжи в полпорции молока, добавьте треть муки и поставьте полученную смесь в теплое место на 1 час, чтобы хорошо подошла образовавшаяся опара.

Просейте оставшуюся муку в миску, положите лимонную цедру, соль, остатки молока, сливочное масло, яичные желтки и 2 яйца. Вымесите опару. Энергично месите тесто в течение 10 минут, пока оно не будет достаточно крутым и в нем не появятся пузырьки воздуха. Разделите тесто на 40 кусочков и раскатайте каждый в полоску длиной и толщиной с палец. Скрутите винтом полоски теста и положите на три смазанных сливочным маслом противня. Накройте и поставьте минут на 30 в теплое место для расстойки. Затем смажьте претцели оставшимся яйцом и выпекайте в предварительно нагретой до 180°C духовке в течении 20 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Положите остывать на металлическую решетку и посыпьте сахарной пудрой.

SOPHIE WILHELMINE SCHEIBLER
ALLGEMEINES DEUTCHES KOCHBUCH FÜR ALLE STÄANDE

ИРЛАНДСКИЙ ХЛЕБ СО СПЕЦИЯМИ

Bairn Brack

Эта версия хлеба со специями 1829 г. больше известна как барм брек (barmbrack или barm brack, barm это дрожжи домашнего приготовления), что когда-то было широко распространено на Британских островах. Сейчас этот хлеб употребляется главным образом на острове Мэн и в Южной Ирландии. Автор рецепта рекомендует поджаривать в тостере этот хлеб, если его сразу не едят.

Для одного хлеба 40×25 см

Просеянной сильной простой муки	1,5 кг
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Семян тмина	60 г
Тертый мускатный орех	
Теплого молока	600 мл
Мягкого коричневого сахара	500 г
Сливочного масла	500 г
Хорошо взбитых яиц	8

Растворите дрожжи в 150 мл молока с 1 ч. л. коричневого сахара и поставьте смесь на 10 минут в теплое место, пока она не запенится. Распустите сливочное масло в остатке молока, снимите с огня, остудите до чуть теплого состояния, затем смешайте с мукой. Добавьте яйца, остаток сахара, семена тмина и хорошую щепотку мускатного ореха, взбивайте до получения сравнительно влажного теста, минут 10. Накройте тканью и поставьте в теплое место подходить примерно на 1 час, пока оно не удвоится в объеме. Когда тесто хорошо подошло, переложите его в глубокую смазанную сливочным маслом форму для выпечки размером 40×25 см и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°C, в течение 50 минут, проверив готовность шпажкой.

MRS.DALGAIRNS
THE PRACTISE OF COOKERY

РУЛЕТ С МАКОМ ИЛИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Для двух рулетов длиной 30 см

Просеянной сильной простой муки	350 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Теплого молока	1 ст. л.
Соль	
Сметаны	2 ст. л.
Растопленного сливочного масла 150 г или растопленного сала лярд	125 г
Взбитое яйцо	1

Начинка из грецких орехов

Молотых грецких орехов	200 г
Сахара	150 г
Молока	2—3 ст. л.
Тертой цедры лимона	1/2
Абрикосового джема, яблочного пюре 2—3 ст. л. или 1—2 яблока, очищенных и натертых	

Начинка из семян мака

Молотых семян мака	125 г
Сахара	150 г
Молока	150—200 мл
Тертой цедры лимона	1/2
Яблочного пюре 1—2 ст. л. или 1—2 яблока, очищенных и натертых	

Разведите дрожжи в молоке и поставьте их в теплое место минут на 10, пока не запенятся. Положите в миску муку и соль и добавьте дрожжевую смесь, влейте сметану и растопленное сливочное масло или лярд, охлажденный до теплого состояния, и вымесите крутое тесто. Месите минут 10, пока тесто не станет гладким. Оставьте его на 15 минут, пока оно не начнет подходить.

Для начинки из грецких орехов приготовьте сироп, растворив сахар в молоке. Поварите на маленьком огне 2 минуты. Добавьте грецкие орехи, лимонную цедру и джем, пюре или тертые яблоки.

Для начинки из маковых зерен приготовьте сироп, распустив сахар в молоке. Поварите 2 минуты на маленьком огне. Добавьте семена мака и доведите до кипения. Снимите с огня и вмесите цедру лимона и яблочное пюре или тертые яблоки.

Разделите тесто на две части и каждую раскатайте в прямоугольник толщиной со спичку. Выложите на один кусок раскатанного теста начинку с грецкими орехами, а на другой — начинку с семенами мака. Скатайте оба куска теста в виде швейцарского рулета и положите их на смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой протвини. Смажьте поверхность рулетов взбитым яйцом и наколите в нескольких местах шпиговальной иглой. Дайте им постоять 10 минут и снова смажьте рулеты яйцом. Выпекайте в предварительно нагретой до 180°C духовке 1 час, пока они не станут золотисто-коричневыми.

JÓZSEF VENESZ
HUNGARIAN CULINARY ART

ХЛЕБ ДЛЯ УСОПШИХ

Pan de Muerto

Если вам не удастся достать кристаллы розового сахара, его можно заменить кофейным сахаром или обычным.

В Мексике существует обычай поминать усопших родственников 2 ноября в День всех святых, тем самым показывая свою любовь и уважение. С собой они приносят специально выпеченный хлеб, украшенный крестом, сделанным из крошечных кусочков выпеченного теста в форме слезинок и костей. Все это покрыто кристаллами розового сахара.

Для приготовления анисовой воды вскипятите 1 ч. л. семян аниса в 3 ст. л. воды в течение 2—3 минут. Охладите и процедите.

Для двух булок диаметром 17 см

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей	1 ст. л.
Теплой воды	100 мл
Соли	1 ч. л.
Сахара	125 г
Растопленного сливочного масла, охлажденного до теплого состояния	250 г
Слегка взбитых яиц	6
Воды апельсинового цветка	1 ст. л.
Анисовой воды	2 ст. л.
Натертая цедра апельсина	1
Просеянной сахарной глазури	125 г
Воды или молока	5 ст. л.
Кристаллов розового сахара	30 г

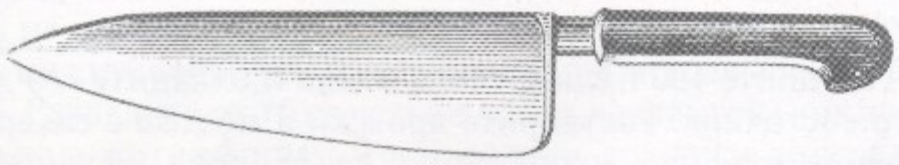
Распустите дрожжи в теплой воде. Добавьте 175 г муки, чтобы получилось легкое тесто, сформуйте его в шар, поставьте в теплое место на 1 час, чтобы оно удвоилось в объеме.

Просейте оставшуюся муку с солью и сахаром. Введите сливочное масло, яйца, воду апельсинового цветка, анисовую воду, натертую цедру апельсина. Месите тесто на доске, посыпанной мукой, минут 10, пока оно не станет гладким. Затем добавьте дрожжевую опару и снова вымесите (фактура теста должна быть атласной). Накройте тесто тканью и поставьте подходить в теплом месте часа на 1 1/2, пока оно не удвоится в объеме. Отложите примерно четверть теста, а из остального сделайте две круглых булки.

Положите булки на смазанный жиром противень и украсьте каждую из них крестом, составленным попеременно из кусочков теста в форме костей и слезинок. Из двух маленьких кусочков теста скатайте нечто вроде набалдашников. Оставьте их минут на 20, чтобы они подошли, а затем перед выпечкой прикрепите их в середине каждой булки. Накройте булки и поставьте их в теплое место минут на 30, чтобы они удвоились в объеме. Выпекайте булки в духовке, предварительно нагретой до 190°С, в течение 30 минут, пока они не будут издавать полый звук при постукивании по нижней корке. Охладите их.

Для глазировки положите сахарную глазурь в кипящую воду или молоко, пока не получите нужную консистенцию. Смажьте булки и посыпьте кристаллами розового сахара.

ELIZABETH LAMBERT ORTIZ
THE COMPLETE BOOK OF MEXICAN COOKING



ЗАВАРНОЙ ДРОЖЖЕВОЙ РУЛЕТ

Strucle Parzone

На стр. 173 предлагаются различные начинки для таких рулетов.

Для двух рулетов длиной 20 см

Сильной простой муки	600 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей	1 ст. л.
Молока	300 мл
Размягченного сливочного масла	90 г
Яиц	3
Сахара	60 г
Тертая цедра лимона	1
Соль	
Молоко или взбитое яйцо для смазки	

Начинка из маковых зерен и изюма

Маковых зерен	175 г
Изюма	60 г
Сливочного масла	60 г
Сахара	90 г
Взбитое яйцо	1

Положите в миску 125 г муки. Нагрейте до кипения полпорции молока и вылейте в муку, постоянно мешая, чтобы не образовалось комков. Остудите смесь до чуть теплой. Немного подогрейте остальное молоко и смешайте с дрожжами. Поставьте их в теплое место на 15 минут, пока они не запузырятся.

Для начинки растопите на маленьком огне сливочное масло и положите в него зерна мака, изюм и сахар. Прокипятите на маленьком огне 5 минут, пока полностью не растворится сахар. Остудите смесь и вбейте яйцо.

Смешайте вместе сливочное масло, яйца, сахар, лимонную цедру и щепотку соли. Добавьте заваренную муку, дрожжи, оставшуюся муку и молоко и замесите тесто, вымешивайте его минут 10, пока оно не станет упругим и не будет отлипать от пальцев.

Разделите тесто на две части и раскатайте каждую на доске, посыпанной мукой, в прямоугольник размером 25×20 см толщиной 1 см. Намажьте каждую половинку начинкой, оставив по краям свободные поля по 2,5 см. Закатайте каждый прямоугольник в рулет по типу швейцарского. Положите рулеты на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень. Накройте тканью и поставьте минут на 30 в теплое место подходить, пока они не удвоятся в объеме.

Смажьте рулеты молоком или яйцом и выпекайте их в духовке, предварительно нагретой до 180°С, в течение 35—40 минут до бледно-золотистого цвета. Перед подачей охладите.

LILI KOWALSKA
COOKING THE POLISH WAY

РУССКИЙ ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ — КУЛИЧ

Kulitsch

Для приготовления этого пирога можно использовать яичное тесто (рецепт на стр. 50), в этом случае его следует выпекать в течение 1 часа при температуре 190°С.

Кулич выпекается в форме пирамиды, символизирующей место распятия — Голгофу.

Для одного кулича диаметром 20 см

Просеянной и слегка подогретой сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Теплого молока	1/4 л
Размягченного сливочного масла	300 г
Взбитых яичных желтков	5
Сахара	200 г
Соль	
Натертая цедра лимона	1
Растертых семян кардамона	1/2 ч. л.
Порошка шафрана	1 ч. л.
Изюма	150 г
Коринки	125 г
Бланшированного и грубо порубленного миндаля	150 г
Взбитое яйцо	1

Распустите дрожжи в молоке и поставьте их в теплое место минут на 10, пока они не запенятся. Вылейте эту смесь в треть порции муки и хорошо замесите для получения дрожжевой опары. Поставьте ее подходить примерно на час, чтобы она удвоилась в объеме.

Смешайте сливочное масло и яичные желтки с сахаром, положите щепотку соли, лимонную цедру, кардамон и шафран и взбивайте, пока не запенится. Переложите эту смесь и оставшуюся муку в дрожжевую опару и минут 10 тщательно вымешивайте тесто. Добавьте изюм, коринку и полпорции миндаля. Накройте тесто и оставьте подходить на 2 часа.

Раскатайте тесто на толщину пальца. Вырежьте круг диаметром 20 см. Положите его на смазанный сливочным маслом противень. Затем вырежьте круг чуть меньшего диаметра и положите его поверх первого. Продолжайте вырезать и укладывать круги, уменьшая их размеры, образуя пирамиду, пока не используете все тесто.

Поставьте кулич минут на 45 на расстойку. Затем смажьте его сверху донизу взбитым яйцом. Обсыпьте оставшимся миндалем и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение 45—60 минут, пока кулич не станет золотисто-коричневым. Первоначальная высокая температура гарантирует, что он не осядет во время выпечки; если же покажется, что кулич слишком быстро румянится, жар можно убавить.

GRETE WILLINSKY
KULINARISCHE WELTREISE

НОВОГОДНИЙ СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Vassilopitta

Для одного хлеба диаметром 30 см

Сильной простой муки	625 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплого молока	175 мл
Яиц	5
Соли	1 ч. л.
Сахара	175 г
Натертая цедра лимона	1
Растопленного масла, охлажденного до теплого состояния	125 г
Кунжутного семени или бланшированные половинки миндаля	1 ст. л.

Распустите дрожжи в теплом молоке. Добавьте 200 г муки и взбейте жидкое тесто, пока оно не будет гладким. Накройте и поставьте в теплое место на 1 час.

Взбейте вместе над горячей водой 4 яйца, соль, сахар и цедру лимона, взбивайте, пока сахар не растает. Вмешайте смесь в опару; добавьте оставшуюся муку и месите тесто, добавляя постепенно сливочное масло, вымешивайте минут 10, пока тесто не станет гладким и эластичным. Накройте тканью и поставьте в теплое место часа на 2, чтобы оно удвоилось в объеме. Вымесите тесто еще раз и положите его в смазанное сливочным маслом глубокое блюдо для выпечки. Накройте и поставьте в теплое место минут на 30, чтобы тесто подошло почти вдвое.

Смажьте тесто взбитым яйцом, посыпьте кунжутным семенем и украсьте половинками бланшированного миндаля. Выпекайте в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 45 минут, пока хлеб не станет золотисто-коричневым.

CHRISSA PARADISSIS
THE BEST BOOK OF GREEK COOKERY

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С САХАРОМ

Tarte au Sucre

Для одного пирога диаметром 25 см

Сильной простой муки	250 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Сахара, растворенного в 100 мл теплого молока	15 г
Сливочного масла	130 г
Яиц	2
Соль	
Мягкого коричневого сахара	100 г

Растопите 100 г сливочного масла и охладите его до теплого состояния. Растворите дрожжи в молоке с сахаром и поставьте в теплое место минут на 15, пока не запенятся.

Просейте муку в миску, в середине сделайте углубление и разбейте в него яйца. Добавьте щепотку соли и охлажденное сливочное масло. Вылейте дрожжевую смесь и смешайте все ингредиенты. Тщательно месите тесто в течение 10 минут, накройте и оставьте в теплом месте на 2 часа подходить, пока не удвоится в объеме.

Раскатайте тесто на толщину 1 см, положите тесто в смазанную сливочным маслом форму для торта или форму открытого типа, посыпьте коричневым сахаром и разбросайте остатки сливочного масла, нарезанного мелкими кусочками. Затем выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°C, в течение 15—20 минут, пока оно не станет золотисто-коричневым, а сахар и сливочное масло не растают и не сплавятся вместе. Подавайте на стол горячим или холодным.

NICOLE VIELFAURE AND A CHTISTINE BEAUVIALA
FÊTES, COUTUMES ET GÂTEAUX

ИТАЛЬЯНСКИЙ ПАСХАЛЬНЫЙ ХЛЕБ С СЫРОМ

Crescia di Pasqua col Formaggio

Для четырех булок 20×10 см

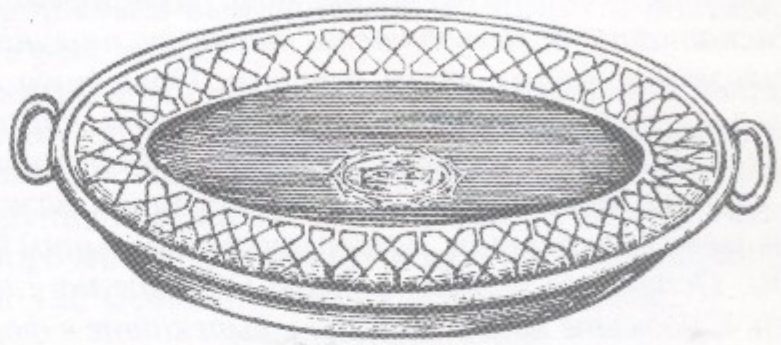
Основного хлебного теста	500 г
Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Тертого сыра пармезан	300 г
Нарезанного на кубики сыра груйер	100 г
Теплой воды	1/4 л
Теплого молока	1/2 л
Яиц	10
Размягченного сливочного масла	150 г
Размягченного сала лярд	50 г
Соли	1 ст. л.

Накануне дня выпечки хлеба приготовьте кислую закваску, смешав хлебное тесто с водой и полпорцией молока. Затем просейте муку на рабочую поверхность. В середине сделайте углубление. Влейте размягченное хлебное тесто в углубление и постепенно введите муку; вымесите минут 10, чтобы получилось крутое эластичное тесто. Сформируйте тесто в шар. Сделайте на шаре острым ножом два надреза в форме креста, чтобы облегчить поднятие теста. Накройте и оставьте тесто в теплом месте на ночь.

На следующий день растворите дрожжи в оставшемся молоке и оставьте на 10 минут, чтобы они слегка запенились. Вбейте дрожжевую смесь в тесто на закваске. В большой миске взбейте яйца, добавьте сыры пармезан и груйер, сливочное масло, лярд и соль. Тщательно все смешайте, затем введите их в тесто на закваске. Месите минут 10, пока смесь не станет мягкой и гладкой.

Смажьте сливочным маслом четыре литровые формы для хлеба. Разделите тесто на четыре части, сделайте из них цилиндры и положите в формы. Тесто должно доходить до середины края формы. Поставьте формы на расстойку на 30 минут в теплое место, при этом тесто поднимется примерна на 1 см выше края формы. Выпекайте булки в духовке, предварительно нагретой до 200°C, в течение 50 минут, пока булки не станут золотисто-коричневыми и не будут издавать глухой звук при постукивании по нижней корке.

PIERO LUIGI MENICHETTI AND LUCIANA MENICHETTI PANFILI
VECCHIA CUCINA EUGUBINA



РИОМСКАЯ БРИОШЬ

Gâteau ou Brioche de Riom

Эти бриоши типичны для местечка Риом-ле-Монтань округа Овернь Юго-Восточной Франции. Тесто должно быть очень мягким и традиционно оно должно подходить в плетенной, соломенной корзине, чтобы у бриоши остался снаружи решетчатый отпечаток.

Для одной бриоши диаметром 25 см

Сильной простой муки	300 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Теплой воды	2 ст. л.
Сахара	40 г
Размягченного сливочного масла	150 г
Яиц	3
Соль	
Теплого молока	4 ст. л.

Положите дрожжи в воду с 1 ч. л. сахара и оставьте в теплом месте минут на 15, пока не запенятся. Затем вмешайте 60 г муки. Вмесите остальной сахар, сливочное масло, яйца и щепотку соли. Вбейте смесь муки с дрожжами и тщательно вымешивайте это крутое тесто минут 10, пока оно не станет гладким. Накройте тесто и поставьте в теплое место на 3—4 часа, пока оно не удвоится в объеме.

Размягчите тесто, размяв его в молоке. Положите тесто в смазанную сливочным маслом форму для бриоши, тесто должно заполнять форму не более чем на треть. Поставьте бриошь в теплое место на расстойку на 1 час. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 190°C, в течение 40 минут, пока бриошь хорошо не подойдет и не станет золотистой. Охладите на металлической решетке.

NICOLE VIELFAURE AND A CHRISTINE BEAUVIALA
FÊTES, COUTUMES ET GÂTEAUX

КОЛБАСА В БРИОШИ

Saucisson Brioché

Авторы рекомендуют использовать колбасу сервелат с трюфелями, но можно взять любую другую колбасу, которая хорошо варится. Техника приготовления колбасы в бриоши по методу, используемому внизу, описана на стр. 66.

Альтернативным способом приготовления колбасы в бриоши будет выпечка бриоши в форме размером 20×10 см. В этом случае разделите тесто на две части, одна на две трети больше другой. Раскатайте большую часть теста на толщину 1,5—*2 см и выложите форму этим тестом. Отварную колбасу обваляйте в муке и положите на середину теста. Раскатайте второй кусок теста и накройте им колбасу. Увлажните края теста и хорошо запечатайте колбасу внутри, смажьте поверхность яичным желтком, разведенным небольшим количеством воды. Оставьте бриошь в теплом месте на 2 часа для расстойки. Смажьте яйцом еще раз и выпекайте в форме, поставленной на противень. Духовку нагрейте предварительно до 220°С и выпекайте бриошь 45—50 минут, пока она хорошо не зарумянится. Выньте бриошь из духовки и освободите от формы, пока она еще горячая.*

Для одной бриоши 25 см

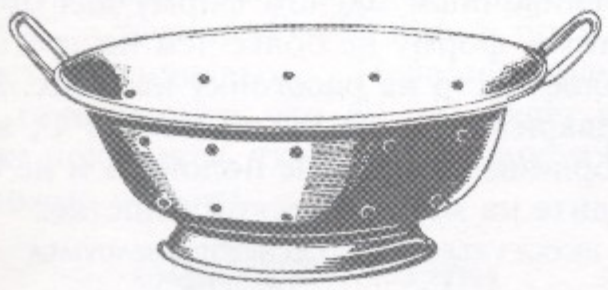
Сдобного яичного теста (*стр. 167*)	500 г
Вареная колбаса, тщательно наколотая вилкой	500 г
Бульона или воды	около 2 л
Муки	60 г
Яичный желток, взбитый с 2 ст. л. воды	1

Нагрейте бульон или воду, снимите накипь, доведите до кипения. Бросьте туда колбасу и сразу же убавьте огонь, так чтобы жидкость едва кипела. Варите колбасу 30—40 минут, в зависимости от ее толщины. Выньте, осторожно снимите шкурку, сделав продольный надрез по всей длине. Обваляйте горячую колбасу в муке.

Раскатайте и порежьте тесто на две длинные полоски шириной 5 см. Заверните колбасу в тесто, обмотав полоски вокруг по спирали. Запечатайте концы и места соединения теста с помощью воды. Положите бриошь на смазанный жиром жарочный лист, смажьте яичным желтком, поставьте в теплое место для расстойки на 2 часа.

Смажьте тесто еще раз и выпекайте бриошь в течение 35—45 минут в предварительно нагретой до 220°С духовке. Бриошь должна хорошо подойти и стать золотисто-коричневой. Переложите бриошь на сервировочное блюдо и ешьте горячей.

A DELPLANQUE AND S.CLOTEAUX
LES BASES DE LA CHARCUTERIE



НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПРОСТАЯ БРИОШЬ

Brioche Rustica

Вместо сыра проволоне вы можете с одинаковым успехом использовать сыры груйер или чеддер.

Углубление в середине бриоши может быть заполнено теплым горохом и фасолью с белым соусом.

Для одной бриоши диаметром 25 см

Сдобного яичного теста (*стр. 167*)	500 г
Сыра проскитто, грубо порубленного	100 г
Сыра проволоне, нарезанного на кубики	150 г
Сыра Бель Паезе, нарезанного кубиками	150 г
Свежесмолотый перец	
Тертого сыра пармезан	100 г

Приготовьте обычное тесто для бриоши, но перед последней расстойкой добавьте сыр проскитто, сыры, нарезанные кубиками, перец и тертый пармезан. Выложите тесто в гофрированную форму для бриоши с центральной воронкой; тесто должно заполнить форму лишь наполовину. Поставьте тесто на 1 час на расстойку в теплое место, пока оно не удвоится в объеме.

Выпекайте бриошь в духовке, предварительно нагретой до 150°С, в течение 45 минут, пока бриошь хорошенько не подойдет и не станет золотисто-коричневой. Вынув бриошь из духовки, подержите ее в форме еще минут 10, после чего выкладывайте ее на сервировочное блюдо.

JEANNE CARÓLA FRANCESCONI
LA CUCINA NAPOLETANA

БРИОШИ С СЫРОМ

Brioche au Fromage

Для одной бриоши диаметром 20 см

Сдобного яичного теста (*стр. 167*)	250 г
Сыра груйер 100 г, тертого 50 г, остальное нарезано кубиками	
Соль и перец	
Взбитое яйцо	1

Приготовьте обычное сдобное яичное тесто. Дайте ему подойти, осадите и вмесите тертый и порезанный на кубики сыр груйер, щепотку соли и перец. Дайте тесту расстояться в течение 1 часа, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Смажьте сливочным маслом форму или противень. Положите тесто в форму или сделайте из него кольцо. Острым ножом или бритвенным лезвием сделайте на тесте две или три неглубокие диагональные надсечки. Смажьте бриошь взбитым яйцом и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°С, в течение 30 минут или пока она не подойдет хорошенько и не будет золотисто-коричневой.

PIERRE ANDROUET
LA CUISINE AU FROMAGE

ПОЛЬСКИЙ ФЕСТИВАЛЬНЫЙ ХЛЕБ

Polnisches Feiertagsbrot

Для одной булки диаметром 23 см

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей	30 г
Теплой воды	80 мл
Соли	1/2 ч. л.
Молотой корицы	1/2 ч. л.
Сахара	90 г
Изюма	25 г
Смеси рубленых орехов	25 г
Тертая цедра лимона	1
Йогурта	1/4 л
Слегка взбитых яичных желтков	3
Растопленного сливочного масла, охлажденного до теплого состояния	100 г

В теплой миске смешайте муку, соль, корицу, сахар, изюм, орехи и лимонную цедру и осторожно введите в смесь йогурт и яичные желтки. Растворите дрожжи в воде, если у вас сухие дрожжи, добавьте 1 ч. л. сахара. Поставьте дрожжевую смесь в теплое место, пока она не запенится, минут на 15. Влейте дрожжи в другие ингредиенты, затем вмешайте масло и выбивайте тесто, пока не станет гладким. Накройте тканью и поставьте в тепло часа на 2, чтобы тесто удвоилось в объеме.

Осадите тесто и опять месите его минут 10, добавив при необходимости муки, чтобы тесто не было слишком липким. Сделайте из него шар и положите на смазанный сливочным маслом противень. Поставьте в теплое место для расстойки минут на 50. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение 40—50 минут, пока хлеб не станет золотисто-коричневым.

JUTTA KÜRTZ
DAS BROT BACKBUCH

МАСЛЯНЫЙ ПИРОГ

Butterkuchen

Крупный сахар, используемый здесь, хагельцукор, — крупные кристаллы сахара, употребляемые во всей Центральной Европе для украшения пирожных и булок. Можно также использовать кофейный сахар и другие крупные кристаллы сахара.

Для одного пирога 50×40 см

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Размягченного сливочного масла	200 г
Теплого молока	150 мл
Яичных желтков	6
Сахара	60 г

Миндальная начинка

Бланшированного рубленого миндаля	125 г
Взбитое яйцо	1
Крупного сахара	30 г
Сливочного масла	60 г

Смешайте дрожжи с молоком и 300 г муки, поставьте опару на 2 часа в теплое место подходить, пока она не удвоится в объеме. Добавьте оставшуюся муку, сливочное масло и сахар. Хорошенько вымешивайте 10 минут и поставьте на 30 минут на расстойку.

Раскатайте тесто для формы 50×40 см для швейцарского рулета. Хорошо смажьте форму сливочным маслом и выложите туда тесто. Смажьте его взбитым яйцом, посыпьте миндалем и крупным сахаром и разбросайте небольшие кусочки сливочного масла. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°С, 45 минут, пока не зарумянится.

DOROTHEE V.HELLERMANN
DAS KOCHBUCH AUS HAMBURG

ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ К КОФЕ

Babka Drozdzowa

Для одного пирога диаметром 25 см

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Сливочного масла	150 г
Сахара	90 г
Яичных желтков	3
Изюма	90 г
Теплого молока	150 мл
Соль	
Расщепленного миндаля	30 г
Сахарная пудра	

Разотрите масло, пока оно не станет мягким, затем сотрите его с сахаром; продолжая мешать, добавьте один за одним яичные желтки. Положите изюм.

Распустите дрожжи в 1 ст. л. молока и мешайте их, пока не получится однородная масса. Поставьте на 10 минут в тепло. Добавьте к смеси сливочного масла с яйцом дрожжевую смесь, муку и оставшееся молоко. Взбивайте деревянной ложкой минут 15, пока в тесте не появятся пузырьки. Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму для бриоши, половинки миндаля прилепите к гофрированной стороне формы для украшения. Положите тесто в форму, дайте ему подойти в теплом месте, пока оно не удвоится в объеме, примерно минут на 30—40.

Выпекайте пирог в духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение 10 минут, убавьте жар до 190°С и выпекайте еще 50 минут. Положите пирог остывать и посыпьте его сахарной пудрой.

LILI KOWALSKA
COOKING THE POLISH WAY

ФРАНЦУЗСКИЙ ПИРОГ ПО РЕЦЕПТУ САЛЛИ ЛАНН

Solilemme

Сдобный яичный хлеб, известный как солилем, солимем или как солимен (solilemme, solimete, solimene), по рассказам, появился в Эльзасе, в Восточной Франции. Значение этого названия непонятно. Однако тесто и способ подачи пирога очень похожи на английский пирог Салли Ланн, что позволяет думать, что эти пироги имеют общее происхождение. В XVIII веке в Бате (Bath) жила кондитерша по имени Салли Ланн, и она вполне могла зваться Саллем, изменив свое имя, поскольку оно было похоже на ее собственное.

Для одной бриоши диаметром 20 см

Сильной простой муки	375 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Теплой воды	5 ст. л.
Соли	1 ч. л.
Сахарной пудры	30 г
Яичных желтков	4
Размягченного сливочного масла	300 г
Сметаны	100 мл
Взбитое яйцо	1

Просейте 100 г муки в миску и сделайте в центре углубление. Распустите дрожжи в 3 ст. л. воды и влейте в муку, добавьте остальную воду и выбейте гладкое мягкое тесто. Накройте тканью и поставьте в теплое место на час, чтобы тесто удвоилось в объеме.

Просейте остальную муку в большую миску вместе с солью и сахаром и сделайте в середине углубление. Вмесите яичные желтки, 150 г сливочного масла и сметану. Выбивайте полученную смесь минут 10, пока она не станет гладкой и эластичной и не будет приставать к стенкам. Вбейте в нее дрожжевое тесто.

Смажьте сливочным маслом форму для бриоши или форму для кугельхопфа и положите в нее тесто — оно должно занимать только половину формы. Накройте форму тканью и поставьте в теплое место на 30 минут, чтобы тесто удвоилось в объеме.

Кондитерской кисточкой смажьте верх теста взбитым яйцом. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°C, в течение 1 часа, пока пирог не станет золотисто-коричневым. Проверьте готовность зубочисткой. Выньте из духовки, освободите из формы. Сразу же разрежьте на две части горизонтально. Переверните верхнюю часть и посыпьте обе половинки щепоткой соли. Растопите оставшееся сливочное масло и полейте на каждую половинку. Сложите половинки вместе и подавайте хлеб горячим.

CÉLINE VENCE AND ROBERT J.COURTINE
THE GRAND MASTERS OF FRENCH CUISINE

ХЛЕБ С КОРИНКОЙ

Bara Brith

Для двух булок 20×10 см

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ч. л.	
Коринки	175 г
Сливочного масла, нарезанного на кусочки	350 г
Мягкого коричневого сахара	175 г
Теплого молока	125 мл
Тертого мускатного ореха или специй	1/4 ч. л.
Соли	1/2 ч. л.
Изюма салтанас	175 г
Изюма рейзинс	90 г
Смешанных засахаренных корочек, порубленных	60 г
Хорошо взбитых яиц	2
Черной патоки	2 ч. л.
Теплой воды	350 мл

Насыпьте муку в миску и на короткое время поставьте в теплое место. Сотрите сливочное масло с мукой, положите все другие сухие ингредиенты, за исключением 1 чайной ложки сахара, и хорошенько перемешайте. Отдельно в маленькой посуде разведите дрожжи с оставшимся сахаром и смешайте с молоком. Сделайте углубление в середине сухих ингредиентов и вылейте туда дрожжи, добавив еще муки. Накройте тесто и поставьте в теплое место на несколько минут. Затем вылейте в тесто взбитые яйца и продолжайте месить, пока не получится мягкое тесто.

Растворите патоку в теплой воде и постепенно добавляйте ее в тесто, продолжая мешать. Накройте миску тканью и пусть тесто подходит в теплом месте часа 1 1/2, пока оно не удвоится в объеме. Затем выложите его на хорошо посыпанную мукой доску, разделите на две части и положите в две хорошо смазанные сливочным маслом литровые формы для булок. Оставьте их расстаиваться в теплом месте в течение 30 минут, пока тесто не поднимется почти до краев формы. Выпекайте булки в духовке, предварительно нагретой до 180°C, в течение 1 часа или 1 1/2 часов, чтобы верх зарумянился и булки издавали глухой звук при постукивании по нижней корке.

S.MINWEL TIBBOTT
WELSH FARE

ПИРОГ САЛЛИ ЛАНН

Салли Ланн, которая родилась и жила в Бате (Bath) на юго-западе Англии в XVIII веке, славилась приготовлением булочек к чаю по своему собственному рецепту, которые назывались ее именем. Она рассылала их горячими (может быть, разносила сама) на все важные чайные приемы в Бате. А специальный круглый пирог Салли Ланн высотой 6 см до

сих пор пользуется популярностью на таких мероприятиях. Испеченный пирог разрезается на горизонтальные пласты, пласты поджариваются и смазываются сливочным маслом; затем они складываются вместе, и пирог подается горячим в своем первоначальном виде. Иногда в прошлом вместо сливочного масла пирог промазывался горячими пастеризованными сливками.

Для одного пирога диаметром 16 см

Просеянной сильной простой муки	175 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей, растворенных в 2 ст. л. теплой воды, 2 ч. л.	
Теплых сливок	200 мл
Соль	
Сахарной пудры	3 ч. л.
Взбитых яичных желтков	2
Размягченного сливочного масла	75 г
Теплого молока	около 1 ст. л.

Насыпьте в миску четверть порции муки, остальную муку в отдельной миске поставьте в теплое место. Смешайте 4 ст. л. сливок с дрожжами, поставьте на 10 минут в теплое место, пока дрожжи не начнут пениться. Смешайте сливки с дрожжами с небольшим количеством муки, пока не получится легкое тесто. Поставьте его в теплое место, чтобы оно удвоилось в объеме.

В бóльшую порцию муки положите щепотку соли, сахар, яичные желтки, сливочное масло и остальные сливки. Вымешивайте все вместе 4—5 минут, сделав легкую смесь. Затем добавьте дрожжи и месите еще 5—6 минут.

Смажьте сливочным маслом и обсыпьте мукой форму Салли Ланн или форму для пирога глубиной 6—8 см. Заполните форму тестом наполовину и поставьте в теплое место подходить, пока содержимое не поднимется до верха формы. Затем смажьте верх теплым молоком и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 230°C, в течение 15 минут, пока пирог не станет золотисто-коричневым.

Когда испечется, выложите пирог из формы и остудите на решетке, если он не требуется сразу.

GERTRUDE MANN
A BOOK OF CAKES

«КЭРЛИ МЭРЛИ»

Техника плетения венков показана на стр. 26.

Вариант этого рецепта: можно не класть в тесто цитрусовые корочки и орехи, а посыпать венки смесью из 60 г рубленого бланшированного миндаля и 60 г сахарной пудры. Если наступил сезон орехов фундук, посыпьте изделия парочкой рубленых орешков. Иногда «Кэрли Мэрли» готовятся с начинкой из миндальной пасты, которой они начиняются до заплетения. Для приготовления пасты вбейте 40 г сливочного масла в сливки и добавьте 125 г сахарной пудры, затем вмешайте 150 г молотого миндаля, щепотку тертой лимонной цедры и одно слегка взбитое яйцо. Раскатайте очень тонкие полоски. Нарежьте начинкой середину, смажьте концы водой, сложите пополам, склейте и начинайте плести.

Для двух венков длиной 22 см

Сильной простой муки	560 г
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Теплого молока	1/4 л
Сахарной пудры	125 г
Размягченного сливочного масла	275 г
Яиц	3
Соли	3/4 ч. л.
Тертой лимонной цедры	1 1/2 ч. л.
Рубленой цитрусовой корочки	30 г
Рубленых орехов фундук	125 г

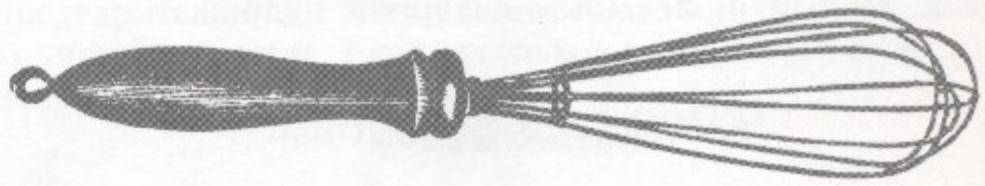
Королевская глазурь

Просеянной сахарной пудры	125 г
Кипятка	2 ст. л.
Ванильного экстракта 1/2 ч. л. или лимонного сока 3/4 ч. л.	

Растворите дрожжи в молоке. Просейте муку. Вмесите 125 г муки в молоко. Накройте смесь и поставьте в теплое место на 30 минут, пока не запенится. Просейте сахар. Взбейте сахар с 250 г сливочного масла, пока не получится кремообразная масса, затем вбейте в нее по одному яйца. Добавьте дрожжевую опару, соль, лимонную цедру и хорошо взбейте. Затем постепенно вмесите оставшуюся муку. Взбивайте 5 минут. Добавьте цитрусовые корочки и орехи. Накройте тесто тканью и поставьте на 2 часа в теплое место, пока оно не удвоится в объеме.

Затем разделите тесто на две равные порции. Из каждой раскатайте по три длинные полоски. Сплетите две косички и, смочив концы и слепив их вместе, сделайте венки диаметром 22 см. Положите оба венка на смазанный сливочным маслом противень. Накройте и поставьте их на 30 минут в теплое место подходить. Растопите оставшееся масло и смажьте им венки. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°C, минут 30, пока они не станут золотисто-коричневыми. Остудите их на металлической решетке. Для глазури растворите просеянную сахарную пудру в 2 ст. л. кипятка, добавьте или ванильный экстракт, или лимонный сок. Покройте венки глазурью.

ELIZABETH CRAIG
THE SCOTTISH COOKERY BOOK



КУГЕЛЬХОПФ С МАКОМ

Gugelhupf mit Mohnfülle

Вместо мака, предлагаемого в этом рецепте, можно использовать любую предлагаемую на стр. 168 начинку.

Для одного кугельхопфа диаметром 20 см

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Сахара	150 г
Теплого молока	1/4 л
Размягченного сливочного масла	125 г
Яичных желтков	6
Соли	1/4 ч. л.
Тертая цедра лимона	1
Бланшированного расщепленного миндаля	60 г
Сухарей или бисквитных крошек	30 г
Сахарная пудра	

Начинка из мака

Молотых семян мака	125 г
Молока	1/4 л
Сахара	60 г
Ванильного сахара	1 ч. л.
Молотая корица	
Сливочного масла	30 г

Смешайте дрожжи с 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. молока и 1 ч. л. муки. Поставьте опару в теплое место минут на 15, пока она не запенится. Приготовьте тесто (30 г сливочного масла сохраните) с остатками сахара, постепенно вводя яичные желтки. Добавьте соль, тертую лимонную цедру и дрожжевую опару. Постепенно вводите остатки молока, чередуя с остатками муки. Хорошо взбивайте тесто деревянной ложкой в течение 10 минут. Накройте и поставьте в теплое место подходить, пока не удвоится в объеме.

Тем временем приготовьте начинку: в молоке смешайте все ингредиенты, доведите до кипения и томите в сотейнике на маленьком огне.

Смажьте сливочным маслом форму для выпечки кугельхопфа, обсыпьте ее крошками, разбросайте миндаль и затем положите половину порции теста. Выложите маковую начинку и закройте остальным тестом. Поставьте форму в теплое место, накрыв тканью для расстойки на 30 минут. Смажьте верх теста оставшимися 30 г сливочного масла и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°C, в течение 45 минут. Проверьте готовность деревянной палочкой. Выньте кугельхопф из формы, пока он еще теплый, и посыпьте сахарной пудрой.

JOZA BRÍZOVÁ AND MARYNA KLIMENTOVÁ
TSCHECHISCHE KÜCHE

СТАРИННЫЙ ВЕНСКИЙ КУГЕЛЬХОПФ

Alt-Wienner Parzerlgugelhupf

Название patzerlgugelhupf происходит от слова patzerln, что означает «кусочки теста», которыми заполнялась форма кугельхопфа. Основной способ приготовления кугельхопфа описан на стр. 68. Различные варианты начинок даются на стр. 168.

Для двух кугельхопфов диаметром 20 см

Сильной простой муки	600 г
Свежих дрожжей 40 г или сухих дрожжей 2 ст. л.	
Теплого молока	100 мл
Сахара	100 г
Ванильного сахара	30 г
Соль	
Взбитых яиц	4
Рома	2 ст. л.
Тертой лимонной цедры	1 ч. л.
Несоленого масла, маленькими кусочками	150 г
Сахарная пудра	

Начинка из грецкого ореха

Мелко рубленных грецких орехов	90 г
Бисквитных крошек	1 ст. л.
Молотого имбиря	1/4 ч. л.
Молока	3 ст. л.
Сахара	40 г
Сливочного масла	15 г
Рома	2 ст. л.

В маленькой миске распустите в молоке дрожжи. Положите в миску муку, сахар, ванильный сахар и соль. Сделайте углубление в центре и вылейте туда дрожжи, яйца, ром и лимонную цедру. Смешайте вместе все ингредиенты. Выложите тесто на рабочую поверхность.

Месите тесто энергично минут 10, затем вмесите сливочное масло. Положите тесто в миску, накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 1 1/2 часа, пока тесто не утроится в объеме.

Пока тесто подходит, приготовьте начинку. Смешайте грецкие орехи с бисквитными крошками и добавьте имбирь. Нагрейте молоко с сахаром и сливочным маслом, пока они не растворятся, добавьте ром. Вылейте все на ореховую смесь. Остудите начинку, пока она не станет теплой.

Обильно смажьте сливочным маслом 4-литровую форму для кугельхопфа и обсыпьте ее мукой. На посыпанной мукой доске раскатайте тесто в толстую колбаску диаметром 10 см. Нарежьте ее на 25 кусочков и намажьте каждый небольшим количеством начинки, прижав ее к тесту. Закройте дно формы этими кусочками. Положите второй слой кусочков таким образом, чтобы они закрыли пространство между кусочками первого слоя. Продолжайте класть слои,

заполните форму наполовину. Накройте форму и поставьте в теплое место на 1 час на расстойку, тесто не должно подняться до краев формы.

Выпекайте кугельхопф на средней полке в духовке, предварительно нагретой до 180°С, в течение 45—50 минут, пока тесто не отойдет слегка от стенок формы, а верх хорошо не зарумянится. Выньте из духовки и оставьте на несколько минут в форме, затем выложите кугельхопф на металлическую решетку и посыпьте сахарной пудрой.

EVA BAKOS
MEHLSPEISEN AUS ÖSTERREICH

ВЕНСКИЙ КУГЕЛЬХОПФ

Germgugelhupf

Для одного кугельхопфа диаметром 20 см

Сильной простой муки	350 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплой воды и молока равными частями	150 мл
Соль	
Сливочного масла	125 г
Сахара	175 г
Яйцо	1
Яичных желтков	2
Изюма салтанас	60 г
Сахарной пудры или ванильного сахара	4 ст. л.

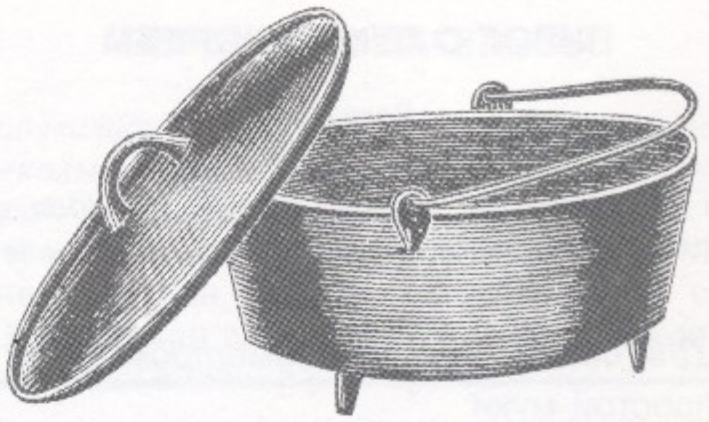
Приготовьте дрожжевую опару, распустив дрожжи в молоке с водой, добавьте 1 ч. л. сахара и четверть муки. Оставьте на 20 минут, пока не запенится.

Просейте остальную муку в большую миску, добавив щепотку соли. В отдельной миске смешайте сливочное масло, сахар, яйцо и яичные желтки. Как только опара будет готова, добавьте ее к остальной муке вместе с яйцом и сливочным маслом. Месите тесто минут 10 и оставьте его на 1 1/2 часа подходить, пока оно не удвоится в объеме.

Смажьте сливочным маслом форму для кугельхопфа, посыпьте изюмом и небольшим количеством муки. Положите тесто в форму и дайте ему минут 30 на расстойку, пока оно не поднимется до краев формы.

Выпекайте кугельхопф в духовке, предварительно нагретой до 200°С, минут 45, пока пирог не начал слегка отходить от стенок формы. Проверьте с помощью деревянной палочки. Если палочка выходит из теста сухой, значит, можно выключить огонь. Оставьте пирог на несколько минут в духовке. Затем выньте и выложите на блюдо. Посыпьте кугельхопф сахарной пудрой или ванильным сахаром. Перед тем, как нарезать, остудите.

ROSL PHILPOT
VIENNESE COOKERY



ЭЛЬЗАССКИЙ КУГЕЛЬХОПФ

Kougelhopf

Этот рецепт классического эльзасского кугельхопфа был выбран Клубом Проспера Монтанье.

Для одного кугельхопфа диаметром 20 см

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплого молока	1/2 л
Сахарной пудры	150 г
Соли	1 ч. л.
Яиц	3
Размягченного масла	300 г
Изюма салтанас, намоченного в 150 мл воды	150 г
Кирша	5 ст. л.
Миндаля, расколотого пополам, бланшированного	75 г

Распустите дрожжи в полпорции молока с 1 ч. л. сахарной пудры и поставьте на 15 минут в теплое место, пока не забродят. Добавьте 250 г муки для получения опары, поставьте опару в теплое место на 1 час, пока она не удвоится в объеме.

В отдельной миске смешайте оставшуюся муку с солью, яйцами и остатками молока, энергично вымешивайте примерно 15 минут, приподнимая тесто руками, пока оно не станет гладким и эластичным. Сотрите сливочное масло с оставшимся сахаром и вмешайте в тесто. Потом введите дрожжевую опару и тщательно вымешивайте тесто минут 5, пока оно не станет шелковистым и упругим. Положите тесто в миску, накройте его тканью и поставьте в теплое место примерно на 1 час, пока оно не удвоится в объеме. Вымесите опять, затем раскройте тесто, положите изюм и вмесите его; если изюм вымачивался в воде, то при желании можно добавить кирш.

Смажьте сливочным маслом форму для кугельхопфа, украсьте дно миндалем и выложите тесто в форму. Тесто должно заполнять форму лишь на две трети. Поставьте тесто расстаиваться минут на 30, пока оно не поднимется до краев формы. Выпекайте кугельхопф в духовке, нагретой предварительно до 180°С, в течение 45 минут, до золотисто-коричневого цвета. Если кугельхопф слишком зарумянится, накройте его пергаментом.

FOOD AND WINES FROM ALSACE, FRANCE

ПИРОГ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

Porrata

Панчетта (Pancetta) — соленый свиной желудок, фирменное блюдо Пармы; его можно заменить зеленой или отварной ветчиной.

Для одного пирога диаметром 25 см

Сильной простой муки	375 г
Свежих дрожжей 60 г или сухих дрожжей	2 ст. л.
Теплой воды	1/4 л
Яиц	2
Соли	1 1/2 ч. л.

Начинка из лука-порея и панчетты

Лук-порей, вымытый, порезанный на колечки, намоченный в холодной воде и сполоснутый несколько раз в холодной воде, чтобы смыть весь песок	2 кг
Рубленой панчетты	175 г
Оливкового масла	3 ст. л.
Сливочного масла	15 г
Соль и перец	
Взбитых яиц	4

Для начинки нагрейте оливковое и сливочное масло в большой огнеупорной кастрюле. Когда растает сливочное масло, положите лук-порей, присыпьте его солью и перцем. Закройте кастрюлю и медленно тушите (30—40 минут), постоянно помешивая деревянной ложкой, пока лук не станет мягким. Снимите кастрюлю с огня, и пусть лук остынет в кастрюле (примерно 1 час).

Тем временем готовьте пирог. Растворите дрожжи в воде. Насыпьте муку, кроме 2 ст. л., горкой на доску, сделайте в ней углубление и вылейте туда распущенные дрожжи, яйца и соль. Мешайте деревянной ложкой, понемногу захватывая муку с краев. Когда тесто станет крутым, начните месить его как следует и вымешивайте минут 20.

Присыпьте тесто оставшейся мукой и накройте полотенцем. Поставьте в теплое место вдали от сквозняков (примерно на 1 1/2 часа), пока оно не удвоится в объеме.

Положите 4 взбитых яйца в кастрюлю с луком и хорошенько перемешайте деревянной ложкой. Смажьте растительным маслом разъемную форму. Когда тесто поднимется, осторожно раскатайте его скалкой в большое полотно толщиной 1 см. Излишки теста должны свисать через край.

Разложите панчетту поверх теста, а затем перфорированной ложкой выложите смесь лука-порея. Обрежьте ножом лишнее тесто, заверните края теста внутрь формы и сделайте декоративный бортик, но не закрывайте начинку полностью. Поперчите пирог и поставьте в духовку, предварительно нагретую до 200°С, на 45—50 минут или пока не запечется начинка, а тесто не станет золотисто-коричневым. Выньте пирог из духовки и охладите его минут 15, прежде чем откроете форму. Выньте пирог из формы и положите на сервировочное блюдо.

GIULIANO BUGIALLI
THE FINE ART ITALIAN COOKING

ПОЛЬСКАЯ КУЛЕБЯКА С РИСОМ И ГРИБАМИ

Kulebiak z Ciasta Krucho-Drozdzowego z Ryzem i Grzybamy

Кулебяка может начиняться любыми сладкими или острыми смесями. Острые начинки включают рыбу и рубленые крутые яйца, молотое мясо и вязигу — сушеный спинной мозг осетрины или севрюги, продающийся в сушеном виде. Сладкие начинки состоят из фруктов по сезону.

Для одного пирога 20×15 см

Сильной простой муки	250 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей	2 ч. л.
Сахара	1 ч. л.
Сливочного масла	75 г
Взбитых яичных желтков	2
Взбитых яиц	2
Сметаны	4 ст. л.

Начинка из риса и грибов

Риса	200 г
Сушеных грибов, вымытых и вымоченных 4 часа в 150 мл воды	30 г
Соль и перец	
Сливочного масла	40 г
Мелко рубленного лука	50 г
Рубленых крутых яиц	2

Сначала приготовьте начинку. Варите на медленном огне сушеные грибы в течение 20 минут в воде, в которой они вымачивались, пока они не станут мягкими. Хорошо промойте рис, откиньте его и положите в сотейник с водой (соотношение объемов риса и жидкости должно быть 1:2), используйте воду, в которой готовились грибы, при необходимости добавьте кипяток. Посолите рис, добавьте половину порции сливочного масла и доведите до кипения. Варите на маленьком огне минут 20, пока не впитается вся жидкость. В оставшемся масле поджарьте лук до слегка золотистого цвета. Положите в готовый рис крутые яйца, грибы, лук, соль и перец.

Для теста смешайте дрожжи с сахаром и оставьте на 2—3 минуты (если у вас сухие дрожжи, добавьте 3 ст. л. теплой воды). Просейте муку на доску. Ножом порубите сливочное масло с мукой. Добавьте яичные желтки, 1 яйцо, щепотку соли, размягшие дрожжи с сахаром и сметану. Продолжайте рубить смесь ножом, чтобы все ингредиенты хорошо перемешались. Затем быстро вымешивайте тесто минут 5, пока оно не станет гладким. Раскатайте в длинный прямоуголь-

ник 30×20 см и толщиной 1 см. Положите его на смазанный жиром и посыпанный мукой противень.

Разложите начинку по центру прямоугольника. Заверните на нее оба длинных конца прямоугольника. Большим и указательным пальцами защипните их вместе в виде декоративного украшения.

Поставьте кулебяку в теплое место на 1 1/2 часа, пока она не удвоится в объеме. Смажьте ее яйцом. Выпекайте в предварительно нагретой до 130°C духовке примерно 1 час, пока она слегка не зарумянится. Положите кулебяку на длинное сервировочное блюдо и нарежьте на порции.

HELENA HAWLICZKOWA
KUCHNIA POLSKA

КУЛЕБЯКА С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

Kulebiak z Kapusta i Grzybami

Для одного пирога 25×20 см

Сдобного яичного теста	500 г
Капуста среднего размера	1
Сухих грибов, вымытых и замоченных в 150 мл воды на 4 часа	30 г
Сливочного масла	30 г
Среднего размера нарезанная луковица	1
Крутых рубленых яйца	3
Соль и перец	
Взбитое яйцо	1

Приготовьте сдобное яичное тесто. Для начинки отварите в соленой воде в течение 5 минут кочан капусты, откиньте его и порежьте. Распустите сливочное масло в сотейнике, положите в него капусту и лук и тушите, пока капуста не станет мягкой, примерно 10 минут. Отварите грибы в очень маленьком количестве воды минут 5. Порубите их и положите в капусту, добавьте крутые яйца и все тщательно перемешайте.

Когда тесто несколько раз подойдет, разделите его пополам и раскатайте каждую часть на прямоугольник размером 25×20 см. Положите один прямоугольник на посыпанный мукой противень, выложите на него начинку, оставив по всему периметру поля шириной 5 см. Накройте начинку вторым прямоугольником и плотно соедините края. Смажьте кулебяку яйцом и выпекайте в предварительно нагретой до 220°C духовке минут 20, пока она не станет золотисто-коричневой.

MARJA OCHOROWICZ-MONATOWA
POLISH COOKERY

ЕВРЕЙСКИЕ БАГЕЛЬСЫ

Багельсы появились в Австрии, где они назывались beugeln, что означает «кольца». Другой отличный от данного метод придания багельсам формы описан на стр. 79.

Лучше всего подавать багельсы разрезанными посередине (поджаренными, если хотите) и намазанными сливочным маслом. Они хороши со сливочным сыром и копченой рыбой, а также и как булочки к завтраку.

Для 24 багельсов

Сильной простой муки	400 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Молока	1/4 л
Сливочного масла	50 г
Сахарной пудры	30 г
Соли	1/2 ч. л.
Яйцо, желток отделен от белка, желток взбит с 1 ч.л. холодной воды	1
Семена мака, кунжута или кристаллы крупной соли (по желанию)	

Вскипятите молоко, снимите кастрюлю с огня и положите туда сливочное масло и сахар. Мешайте, пока не растает масло. Перелейте эту смесь в миску и охладите до теплого состояния. Затем положите дрожжи и отставьте на 10 минут, пока не запенится.

Вбейте яичные белки и соль в дрожжи и постепенно введите муку. Вымешайте как следует, чтобы получилось гладкое мягкое тесто. Выложите тесто на слегка посыпанную мукой доску и месите его минут 15, пока оно не сделается гладким и перестанет прилипать. Сформуйте его в шар и положите в смазанный маслом полиэтиленовый пакет. Положите тесто в теплое место примерно на 1 час, пока оно не удвоится в объеме.

Затем разделите тесто на 24 кусочка и раскатайте каждый из них в полоски длиной с карандаш, а шириной с палец, слегка заостренные по концам. Соедините полоски, образуя кольца. Оставьте их на посыпанной мукой поверхности, пока они не начнут подходить (минут на 10).

Вскипятите большую кастрюлю с водой, кладите в кипящую воду багельсы по несколько штук одновременно, варите их секунд 15, пока они не вздуются (если их передержать, они лопнут и потеряют форму, поэтому вынимайте их шумовкой быстро и аккуратно).

Кладите багельсы на смазанный противень. Перед выпечкой смажьте их яйцом, взбитым с водой. По желанию их можно посыпать маком, кунжутными семенами или крупными кристаллами соли. Выпекайте их в предварительно нагретой до 200°C духовке 20 минут, пока они не зарумянятся и не станут хрустящими. Остудите на металлической решетке.

LORNA WALKER AND JOYCE HUGHES
THE COMPLETE BREAD BOOK

СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ВЕНСКИЕ КРУАССАНЫ С НАЧИНКОЙ

Croissants Viennois Fourrés

Другой способ приготовления и оформления круассанов описан на стр. 70—72. Сладкие круассаны могут начиняться джемом, в этом случае перед выпечкой их смазывают яичным белком, а покрывают сахарной глазурью после выпечки.

Булочки круассаны имеют свою историю. В 1689 г. турки Оттоманской империи осадили Вену. Они разработали план проникновения в центр города ночью по туннелю. И наверняка бы преуспели, если бы пекари, работавшие всю ночь, не услышали их. Они подняли тревогу и спасли город. За этот доблестный подвиг им разрешили выпечь булку в форме полумесяца, символа мусульманской Оттоманской империи.

Для 12 круассанов

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Размягченного сливочного масла	200 г
Теплого молока	около 80 мл
Соли	1 ч. л.
Сахара	1 ст. л.

Начинка из миндального крема

Бланшированного провернутого миндаля	50 г
Яйцо	1
Яичных желтков	2
Сахара	75 г
Муки	30 г
Молока, прокипяченного в течение 3 минут с кусочком ванильной палочки	1/2 л
Сливочного масла	30 г

Покрытие из глазурованного миндаля

Бланшированного расщепленного миндаля	100 г
Слегка взбитый яичный белок	1
Сахарной глазури	около 150 г

Сначала приготовьте дрожжевую опару, разведя дрожжи в 2—3 столовых ложках теплого молока. Вмесите одну треть муки, чтобы получилось мягкое тесто. Накройте его и поставьте минут на 30 подходить в теплое место. Смешайте остальную муку с полпорцией сливочного масла, солью, сахаром и остальным молоком. Вымешивайте, пока не получите гладкое, эластичной тесто, и соедините его с хорошо подошедшей опарой. Придайте тесту форму шара, накройте его и поставьте в прохладное место не менее чем на 2 часа или на ночь в холодильник, пока хорошо не подойдет.

Раскатайте шар в прямоугольник, разрежьте остаток масла на маленькие кусочки и разбросайте их по тесту. Загните боковые стороны прямоугольника в середину, закрыв масло как в кошельке. Раскатайте тесто, сложите его втрое, поверните тесто на четверть и еще раз раскатайте. Снова сложите его втрое, накройте и положите на 20 минут в холодильник.

Повторите раскатывание и складывание еще два раза, давая тесту отдых на 20 минут в холодильнике между раскатываниями. Раскатайте тесто в последний раз на прямоугольник толщиной 3 мм. Разрежьте прямоугольник на 12 равносторонних треугольников со стороной 15 см. Скатайте каждый треугольник от основы к вершине и слегка загните концы, придав изделию форму полумесяца. Положите круассаны на слегка смазанные противни и оставьте их расстаиваться. Время расстойки зависит от окружающей температуры: 20 минут в теплом месте, несколько часов в прохладном и ночь в холодильнике.

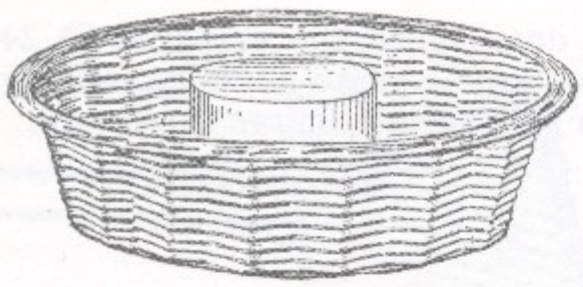
Выпекайте круассаны в духовке, предварительно нагретой до 190°С, 20 минут, пока они хорошо не поднимутся и не станут коричневыми у основания.

Выньте круассаны из духовки и положите охлаждаться на металлическую решетку. Пока они охлаждаются, приготовьте начинку и глазурь. Для начинки смешайте яйца и яичные желтки с сахаром, мукой и молотым миндалем. Постоянно помешивая, понемногу добавляйте молоко. Перелейте смесь в кастрюлю и поставьте на маленький огонь, непрерывно мешайте, пока смесь не начнет пузыриться. Снимите с огня и вотрите сливочное масло. Когда масло разойдется, поставьте охлаждаться.

Разрежьте круассаны вдоль, заполните их начинкой и снова соедините.

Взбейте яичные белки с сахаром до плотной массы. Поджарьте миндаль на сковороде без жира до светло-коричневого оттенка. Смажьте круассаны глазурью, пока она еще мягкая, и украсьте дольками жареного миндаля.

B.DESCHAMPS AND J.-CL.DESCHAINTRE
LE LIVRE DE L'APPRENTI PÂTISSIER



ДАТСКАЯ ВЫПЕЧКА (ПЕЙСТРИЗ)

Wienerbrod

Несмотря на название, данное этому дрожжевому слоеному тесту в англоговорящих странах, в Дании датская выпечка называется Wienerbrod, отражая ее настоящее происхождение. Около 100 лет назад пекари Копенгагена объявили забастовку. Их хозяева привезли пекарей из Вены, и венский метод заворачивания холодного сливочного масла в тесто стал очень популярен. Техника заворачивания и раскатывания масла в тесте описана на стр. 70. Варианты форм из теста описаны на стр. 74—77.

Для 12 изделий (по 6 каждого вида)

Сильной простой муки	250 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л. и сахара 1/2 ч. л.	
Теплой воды	80 мл
Взбитое яйцо	1
Сахара	1 ч. л.
Соль	
Сала лярд	30 г
Слегка присоленного сливочного масла	150 г

Фруктовая начинка

Взбитое яйцо	1
Размягченного сливочного масла	30 г
Сахарной пудры	30 г
Молотой корицы	1 ч. л.
Изюма салтанас	30 г
Сахарной глазури	60 г
Воды	1 ч. л.

Начинка для петушиных гребешков

Размягченного сливочного масла	30 г
Сахарной пудры	30 г
Мятых миндальных пирожных 30 г или яблочного пюре 3 ст. л. или лимонного творога	
Взбитой яйцо	1
Бланшированного рубленого миндаля	15 г

Смешайте свежие дрожжи с теплой водой. Если у вас сухие дрожжи, сначала растворите в воде сахар, а потом уже крошите дрожжи и оставьте на 15—20 минут, чтобы запенились. Добавьте в дрожжевую массу взбитое яйцо. В большой миске смешайте муку, сахар и соль. Вотрите в муку сало лярд, добавьте дрожжевую смесь и замесите тесто. Выложите тесто на посыпанную мукой доску и вымешивайте его минут 10, пока оно не станет гладким и эластичным. Поместите тесто в слегка смазанный растительным маслом полиэтиленовый пакет и положите его на 10 минут в холодильник. Ножом с тупым концом размягчите сливочное масло и придайте ему форму прямоугольника толщиной 1 см. На посыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в квадрат со стороной примерно 25 см. Положите масло на середину квадрата и размажьте его по тесту, отступая от краев на 2,5 см. Заверните боковые стороны на масло, заходя в середине друг на друга примерно на 1 см. Запечатайте низ и верх теста. Раскатайте тесто в прямоугольник размером 45×15 см. Сложите тесто втрое и положите в пакете в холодильник. Через 10 минут снова раскатайте тесто, но уже в противоположном направлении. Повторите процесс раскатывания и складывания, давая тесту отдыхать, еще два раза, следя за тем, чтобы каждый раз тесто раскатывалось в противоположном направлении. Положите тесто снова в полиэтиленовый пакет и в холодильник, на этот раз на 4 часа, не менее, или на ночь. После этого тесто готово.

Для фруктового рулета раскатайте половину теста на прямоугольник размером 35×15 см. Намажьте оба коротких конца взбитым яйцом, примерно 2,5 см. Разотрите сливочное масло с сахаром и корицей. Намажьте тесто этой смесью и посыпьте изюм. Скатайте тесто с короткого конца, чтобы получился толстый швейцарский рулет. Нарежьте его на шесть кусков и положите их на смазанный сливочным маслом противень. Слегка примните ладонью и смажьте взбитым яйцом. Поставьте на 30 минут на расстойку в теплое место, чтобы тесто хорошо подошло перед выпечкой.

Для петушиных гребешков раскатайте оставшееся тесто в прямоугольник 30×20 см. Разрежьте тесто на 6 квадратов со стороной 10 см. Смешайте сливочное масло с сахарной пудрой, добавьте раскрошенные миндальные пирожные или яблочное пюре или лимонный творог. Положите немного этой начинки в середину каждого квадрата. Смажьте тесто вокруг начинки взбитым яйцом, сложите квадрат пополам и сделайте с одного края 6—8 надсечек. Слегка изогните гребешок, так чтобы надсеченная часть раскрылась, смажьте гребешки остатками яйца и разбросайте на них рубленный миндаль. Перенесите гребешки на смазанный сливочным маслом противень и дайте им на расстойку 20—30 минут, чтобы они хорошо подошли.

Выпекайте изделия в духовке, предварительно нагретой до 200°C, 10 минут, затем убавьте жар до 180°C и пеките еще 10—15 минут, пока изделия не станут золотисто-коричневыми.

Охладите их на металлической решетке. Для глазури: просейте сахарную глазурь, смешайте ее с водой и взбейте смесь, пока она не станет гладкой. Нанесите глазурь на гребешки.

PAULINE VIOLA AND KNUD RAVNKILDE
COOKING WITH A DANISH FLAVOUR

ЮГОСЛАВСКИЕ ПОЛУМЕСЯЦЫ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Kiflice od Sala

Способ формовки булочек в виде полумесяца описан на стр. 72.

Для 32 круассанов

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Говяжьего нутряного сала, охлажденного и мелко нарубленного	250 г
Теплого молока	80 мл
Тертая цедра лимона	1
Соли	1 ч. л.
Сахарной глазури	40 г
Яичных желтков	2

Начинка из грецких орехов с ванилином

Молотых грецких орехов	200 г
Ванильного сахара	1 ч. л.
Сахарной пудры	200 г
Молока	80 мл

Покрытие из грецкого ореха

Молотых грецких орехов	60 г
Взбитый яичный желток	1
Ванильного сахара	45 г

Смешайте в миске 200 г муки и сала. Разделите смесь на три равных части и оставьте на 30 минут.

Распустите дрожжи в молоке и вылейте их в оставшуюся муку в теплую миску, положите туда лимонную цедру, соль, сахарную глазурь и яичные желтки. Все хорошенько перемешайте. Отставьте тесто на 15 минут.

Раскатайте тесто в прямоугольный пласт толщиной 5 мм. Возьмите 1/3 смеси муки и сала и разложите ровным слоем на 2/3 теста от края. Сложите покрытые салом порции теста пополам и сверху прикройте свободной третьей частью теста. Дайте тесту постоять 30 минут. Затем поверните тесто на четверть оборота, опять раскатайте его, положите вторую порцию смеси с салом, сложите как раньше.

Через 30 минут разделите тесто на четыре равные порции. Раскатайте каждую порцию на круглый пласт диаметром 28 см. Разрежьте каждый круг пополам, затем на восьмушки, получив в общей сложности 32 треугольника.

Приготовьте начинку, смешав грецкие орехи с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Вскипятите молоко, введите туда эту смесь, помешивая, и дайте остыть. Положите чайной ложкой начинку с грецкими орехами у основания каждого треугольника. Закатайте треугольник по направлению к вершине. Загните кончики краев круассанов слегка внутрь, придав им форму полумесяца. Положите изделия на смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой противни. Смажьте их яичным желтком и посыпьте молотым миндалем. Оставьте на 30 минут, пока они не удвоятся в объеме.

Выпекайте в предварительно нагретой до 240°C духовке в течение 20 минут. Смажьте их, пока они горячие, ванильным сахаром и подавайте на стол теплыми.

SPACENIJA-PATA MARKOVIC
YUGOSLAV COOKBOOK

ПЛОСКИЕ ХЛЕБА С РИЛЛОНОМ И БЕЛЫМ ВИНОМ

Pogacice Sa Ovarcima I Belim Vinon

Чтобы приготовить риллон возьмите 350 г свиного желудка, порежьте на кубики и положите в большую кастрюлю. Добавьте 125 мл молока и готовьте свиной желудок на большом огне. Когда маленькие кусочки свинины приобретут приятный светло-коричневый цвет, откиньте и слейте вытопленный жир. Посолите риллоны до того, как они остынут.

Для шести плоских хлебов диаметром 5 см

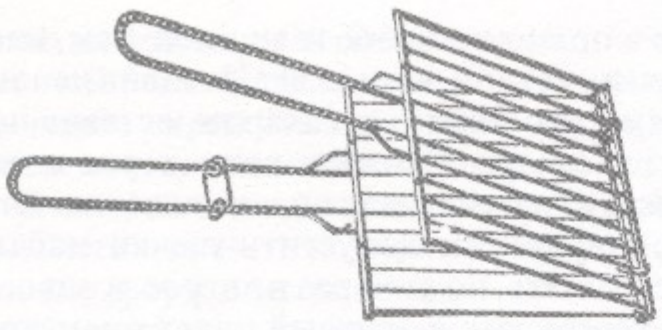
Сильной простой муки	250 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Мелко рубленных риллонов	250 г
Сухого белого вина	150 мл
Теплого молока	80 мл
Яиц, 1 из них взбитое	3
Соль и перец	
Сала лярд	100 г

Распустите дрожжи в молоке и оставьте их минут на 20, чтобы запенились. Просейте муку на рабочую поверхность, сделайте в середине углубление и вылейте в него дрожжевую смесь. Добавьте риллоны, 2 яичных желтка и по щепотке соли и перца. Месите тесто, добавив для влажности вина, минут 10, пока оно не станет гладким и эластичным. Поставьте его в теплое место на 30 минут, чтобы оно поднялось.

Раскатайте скалкой тесто в квадрат толщиной 1 см. Смажьте тесто лярдом, сложите пополам, как книгу, и опять раскатайте. Поверните квадрат на четверть и опять раскатайте. Повторите эту процедуру еще два раза, давая тесту отдыхать по 30 минут между раскатываниями. Потом раскатайте тесто в пласт толщиной 2 см и, пользуясь бисквитной выемкой или стаканом, нарежьте тесто на 6 кружков диаметром по 5 см.

Смажьте противень лярдом и положите на него вырезанные кружки. Кончиком ножа нарисуйте на каждом кружке решетку. Смажьте их взбитым яичным желтком и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°C, минут 25, пока они не станут золотисто-коричневыми. Подавайте горячими.

SPACENIJA-PATA MARKOVIC
YUGOSLAV COOKBOOK



БУЛОЧКИ ЧЕЛСИ

Для 10—12 булочек

Сильной простой муки	600 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч. л.	
Теплого молока	150 мл
Соли	1 ч. л.
Сахара	2 ст. л.
Размягченного сливочного масла	250 г
Взбитых яиц	2
Тертая цедра лимона	1
Молотой корицы или смеси специй	1 ч. л.
Сахарной пудры	30 г
Молока, смешанного с 2 ст. л. сахарной пудры	2 ст. л.

Начинка для булочек челси

Сливочного масла, нарезанного кусочками	90 г
Подогретой коринки	90 г
Мягкого коричневого сахара	90 г

Вылейте половину порции молока на дрожжи и оставьте эту смесь, чтобы она запенилась. Смешайте муку с солью и сахаром, а затем сотрите с размягченным сливочным маслом. Добавьте дрожжи и яйца, лимонную цедру и специи. Вылейте остальное молоко и вымесите относительно крутое тесто. Накройте миску и поставьте ее в теплое место часа на 2, пока тесто очень высоко не поднимется и не будет легким и пышным.

Осадите тесто, хорошо вымесите его и разделите на две равные порции. Раскатайте каждую часть в прямоугольник. Смажьте каждый прямоугольник равными количествами сливочного масла, теплых коринок и коричневого сахара. Сложите каждый прямоугольник втрое, положив одну треть теста на вторую (среднюю) треть и накрыв третьей частью первые две. Поверните полученный конвертик на 45° и раскатайте в прямоугольник 20×25 см. Теперь плотно сверните каждый кусок теста, подобно рулету с джемом. С помощью воды заклейте края. Нарежьте рулеты на ломтики толщиной 3—5 см, в зависимости от необходимого вам размера изделия (следует учесть, что после расстоя и выпечки, они удвоятся в объеме).

Положите ломтики равными рядами на смазанный жиром противень — семь в одном ряду обычное правило профессиональных пекарей — на расстоянии 3 см друг от друга. Расстояние между изделиями имеет большое значение, так как во время расстойки и по мере роста в объеме булочки могут сливаться, если же они находятся далеко друг от друга, то остаются круглыми. Посыпьте булочки сахарной пудрой. Выпекайте их в духовке при предварительно нагретой до 220° духовке в течение 15 минут. Выньте булочки из духовки, смажьте их молоком и сахарной глазурью. Если булочки немного слиплись, разделяйте их только после того, как они несколько минут поостынут.

ELIZABETH DAVID
ENGLISH BREAD AND YEAST COOKERY

БОЛГАРСКИЙ ХЛЕБ С СЫРОМ

Tootmanik s Gotovo Testo

Это типично болгарский хлеб часто готовится на сале лярд вместо сливочного масла. Сыр сирене является болгарским эквивалентом греческого сыра ета и может быть им заменен.

Для одной порции булки 25×20

Основного хлебного теста (*стр. 171*)	500 г
Тертого сыра сирене	250 г
Растопленного сливочного масла, охлажденного до теплого состояния	150 г
Слегка взбитых яйца	3

Приготовьте хлебное тесто обычным способом и оставьте его подходить. Когда оно подойдет, разделите его на девять частей. Раскатайте каждую часть в круглый пласт диаметром 20 см. Смажьте шесть из этих кругов половиной порции сливочного масла. Сложите круги парами, намазанной стороной вверх. Накройте каждую пару ненамазанным кругом. Раскатайте «сэндвичи» в пласты размером 25×20.

Отложите половину взбитых яиц для смазки, а остальные смешайте с тертым сыром. Смажьте форму 2 ст. л. оставшегося растопленного масла. Положите пласт теста в форму, смажьте поверхность сливочным маслом и выложите полпорции смеси сыра с яйцом. Накройте вторым пластом теста, еще раз смажьте сливочным маслом и выложите оставшуюся смесь яйца с сыром. Накройте третьим пластом теста и смажьте его остатками сливочного масла. Поставьте хлеб на расстойку на 1 — 1 1/2 часа в теплое место, пока тесто не увеличится в объеме более чем вдвое.

Выпекайте хлеб в верхней части духовки, предварительно нагретой до 180°С, примерно 30 минут. Выньте хлеб из духовки, смажьте поверхность оставшимся яйцом и пеките еще 10—15 минут, пока корочка не станет золотистой и блестящей. Подавайте теплым или холодным, с чаем или йогуртом.

PENKA I.CHOLCHEVA
KNIGA ZA VSEKI DEN I VSEKI DOM

АБЕРДИНСКИЕ МАСЛЯНЫЕ БУЛОЧКИ

Buttery Rowies

Для 20 булочек

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Размягченного сливочного масла	175 г
Сахарной пудры	1 ст. л.
Соли	1 ч. л.
Теплой воды	450 мл
Размягченного сала лярд	175 г

Просейте муку в теплую миску. Смешайте дрожжи с сахаром и солью, положите их в муку и налейте воды. Хорошенько размешайте, накройте тесто теплым, влажным полотенцем и поставьте в теплое место, пока оно не поднимется, увеличившись в объеме вдвое. Сотрите вместе масло и лярд, чтобы они превратились в однородную массу, разделите смесь на три равные порции. На посыпанной мукой доске раскатайте тесто (будет лучше, если вы его охладите в морозилке, после того как оно подошло) в полоску в три раза длиннее, чем ширина. Разложите вдоль всей полоски первую порцию масла с салом. Сложите полоску втрое и раскатайте. Повторите процедуру дважды, каждый раз закладывая очередную порцию масла с лярдом, с интервалами по 30 минут, положив на этот период тесто в холодильник или в прохладное место.

Разделите тесто на 20 кусочков и придайте каждому овальную форму. Положите их на некотором расстоянии друг от друга на два смазанных жиром и посыпанном мукой противня. Дайте им расстояться в теплом месте еще в течение 30 минут. Выпекайте в предварительно нагретой до 200°C духовке в течение 20—25 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми.

F.MARIAN McNEILL
THE SCOTS KITCHEN

БРЕТОНСКАЯ МАСЛЯНАЯ БУЛКА

Kouing-Aman

Этот бретонский хлеб подается в качестве десерта или во время чаепития. Он выпекается в форме, поставленной на два жарочных листа, чтобы избежать подгорания нижней части булки до того, как хлеб испечется.

Для одной булки диаметром 25 см

Основного хлебного теста (*стр. 166*)	300 г
Сильной простой муки	1 ст. л.
Размягченного соленого сливочного масла	180 г
Сахарной пудры	180 г

Приготовьте основное хлебное тесто обычным образом, после первого подъема осадите его и раскатайте на посыпанной мукой доске в прямоугольник толщиной 1 см, намажьте его всем сливочным маслом, кроме 30 г, оставив ненамазанными поля по краям 2 см. Посыпьте сахаром, оставив не использованной 1 ст. л. сахара. Сложите тесто втрое вдоль, а затем втрое поперек, образовав маленький пакетик. Опять раскатайте тесто, стараясь не допустить утечки масла и сахара. Сложите тесто опять, но этот раз не втрое, а вдвое. И еще раз раскатайте, теперь уже в круглый пласт диаметром 25 см и 1 см толщиной.

Смажьте оставшимся сливочным маслом разъемную форму диаметром 25 см и положите в нее тесто. После на 20-минутной расстойки поставьте форму в предварительно нагретую до 220°C духовку на два противня и выпекайте 20 минут, пока оно не станет золотистым, а верх булки покрытым карамельной корочкой. Выньте из формы пока он еще горячий, и посыпьте его оставшимся сахаром. Подавайте теплым. Хлеб можно подогреть в духовке при 180°C в течение 10 минут.

LES DESSERTS DE NOS PROVINCES

АВСТРИЙСКИЕ ПОЛУМЕСЯЦЫ (РОГАЛИКИ) К КОФЕ

Kaffeekipferln

Для 16—20 рогаликов

Сильной простой муки	450 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплого молока	около 1/4 л
Нарезанного кусочками сливочного масла	200 г
Соль	
Яичных желтков	2
Сметаны	2 ст. л.
Слегка взбитое яйцо	1

Начинка из орехов и изюма

Рубленых грецких орехов	100 г
Изюма салтана	100 г
Мелко рубленных засахаренных шкурок	100 г
Молотого имбиря	1/8 ч. л.

Смешайте дрожжи с небольшим количеством теплого молока. Разотрите сливочное масло с мукой, пока смесь не будет напоминать хлебные крошки. Добавьте щепотку соли, яичные желтки, сметану и достаточное количество оставшегося молока, чтобы получилось крутое тесто. Месите тесто несколько минут, затем раскатайте его в прямоугольник с соотношением сторон 1:3. Сложите прямоугольник короткими сторонами к центру. Поверните тесто на 45 градусов так, чтобы длинная сторона прямоугольника смотрела на вас, и снова раскатайте тесто. Повторите процедуру четыре раза. Накройте тесто и поставьте его в теплое место примерно на 1

час, пока оно не удвоится в объеме, затем раскатайте его в пласт толщиной 5 мм. Нарежьте на 16—20 квадратов.

Для начинки смешайте вместе все ингредиенты. Положите чайную ложку начинки на один конец квадрата и, начиная с угла с начинкой, закатайте каждый квадрат по диагонали. Слегка загните кончики каждого рогалика, чтобы придать ему форму полумесяца.

Положите рогалики на хорошо смазанный сливочным маслом противень и поставьте в теплое место на 20—30 минут на расстойку. Когда они удвоятся в объеме, смажьте их взбитым яйцом. Выпекайте в верхней части духовки, предварительно нагретой до 200°С, минут 20, пока они хорошо не зарумянятся.

EVA BAKOS
MEHLSPEISEN AUS ÖSTERREICH

СОЛЕНЫЕ РОГАЛИКИ В ФОРМЕ ПОЛУМЕСЯЦА

Sörkifli

Для 32 маленьких рогаликов

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 20 г или сухих дрожжей	2 ч. л.
Теплого молока	300—400 мл
Сахара	1 ч. л.
Соли	1 ч. л.
Размягченного сливочного масла	60 г
Взбитый яичный желток	1

Покрытие из соленого тмина

Морской или каменной соли, крупно толченной	1 ч. л.
Семян тмина	2 ст. л.

Соедините дрожжи с 3—4 ст. л. молока, смешанного с сахаром. Поставьте дрожжи в теплое место минут на 10, пока они не запенятся. Вылейте жидкость в муку, добавьте соль и оставшееся молоко, чтобы получилось довольно мягкое тесто.

Тщательно вымесите тесто деревянной ложкой, затем месите его руками, время от времени посыпая их мукой, чтобы было легче работать с тестом. Разделите тесто на 4 порции. Раскатайте каждую порцию на тонкий круглый пласт диаметром 25 см и намажьте пласты размягченным сливочным маслом. Нарежьте каждый круг на восемь клиньев. Плотно скатайте каждый треугольный клин, начиная с основания. Слегка согните полученный рогалик, придав ему форму полумесяца, и положите их на три смазанных сливочным маслом противня на значительном расстоянии друг от друга.

Поставьте рогалики в теплое место примерно на 2 часа, чтобы тесто увеличилось вдвое в объеме. Затем смажьте их взбитым яичным желтком. Смешайте семена тмина с крупной солью, посыпьте рогалики этой смесью.

Выпекайте полумесяцы в предварительно нагретой до 200°С духовке в течение 10—15 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми.

FRED MACNICOL
HUNGARIAN COOKERY

ХЛЕБ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

БОСТОНСКИЙ КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

Вместо кислого молока можно использовать окультуренную пахту.

Для двух больших булок

Кукурузной муки	500 г
Сильной простой муки	125 г
Бикарбоната соды	2 ч. л.
Мелассы (черной патоки)	250 г
Кислого молока	1/2 л

Просейте вместе простую муку и соду и вмешайте кукурузную муку. Добавьте мелассу, молоко и кислое молоко.

Смажьте две литровые металлические формы и разделите тесто между ними. Накройте формы фольгой, смазанной сливочным маслом, и как следует закрепите фольгу. В большой сотейник налейте кипящей воды столько, чтобы она поднялась до половины высоты формы. Поставьте формы в сотейник и парьте в течение 3 часов на плите, подливая горячую воду по мере необходимости.

Затем снимите фольгу и поставьте формы в духовку на 10 минут, предварительно нагрев ее до 180°С, чтобы верх булок зарумянился.

THE BUCKEYE COOKBOOK

ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ НА ПАХТЕ

Для четырех четвертинок

Тонкой овсяной муки, намоченной на ночь в 300 мл пахты или кислого молока	200 г
Простой муки	275 г
Бикарбоната соды	1/2 ч. л.
Соли	1/2 ч. л.

Смешайте в миске простую муку, соду, соль. Вмесите овсяную муку. Если требуется, добавьте еще пахты или кислого молока, чтобы получилось кислое тесто. Вымешивайте тесто минут 10, пока оно не станет гладким.

Раскатайте тесто в круглый пласт толщиной 5 см и положите его на хорошо смазанный сливочным маслом противень. Острым ножом разрежьте его на четвертинки. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 190°С, примерно минут 25, пока хлеб не зарумянится.

IRISH RECIPES TRADITIONAL AND MODERN

ХЛЕБ НА СОДЕ (БЕЛЫЙ)

Если у вас нет культивированной пахты или кислого молока, вы можете использовать йогурт. Вместо формы для выпечки можно взять чугунную сковороду.

Для одного хлеба диаметром 20 см

Простой муки	500 г
Бикорбаната соды	1/2 ч. л.
Соли	1/2 ч. л.
Пахты или кислого молока	300 мл

Нагрейте духовку до 200°С. Смажьте сливочным маслом чугунную сковороду диаметром 20 см и поставьте ее в духовку прогреться.

Просейте в миску муку, соду и соль. Смешайте их с пахтой или кислым молоком и сделайте легкое тесто. Переложите тесто на посыпанную мукой доску и месите его движениями тяни-толкай, пока оно не станет гладким. Выньте сковороду из духовки и положите в нее тесто, мучной стороной вверх. Острым ножом сделайте на хлебе надрез в виде креста. Накройте сковороду плотной крышкой или алюминиевой фольгой и поставьте в уже нагретую духовку минут на 40, пока хлеб не подрумянится.

IRISH RECIPES TRADITIONAL AND MODERN

КОРИЧНЕВЫЙ ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

Пшеничная мука является на 85% непросеянной мукой. Кислое молоко может быть заменено на пахту или йогурт.

Для двух плоских хлеба диаметром 20 см

Пшеничной муки	500 г
Крупно молотой овсяной муки	4 ст. л.
Бикарбоната соды	1 ч. л.
Соли	1 ч. л.
Сала лярд	60 г
Кислого молока	около 300 мл

Просейте вместе соль, соду и муку и все тщательно смешайте. Рукой вотрите жир, сделайте смесь, похожую на мягкие хлебные крошки, затем вмесите овсяную муку. Сделайте углубление в середине смеси и добавьте достаточное количество кислого молока, чтобы получилось сухое, но упругое тесто, — если тесто останется липким, то хлеб получится тяжелым. Выложите тесто на посыпанную мукой доску, разделите его пополам и, быстро поглаживая ладонями, раскатайте тесто на две плоские лепешки. Положите лепешки на посыпанные мукой пекарские листы. Острым ножом прочертите сверху крест. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение 30 минут, пока хлебы не станут коричневыми и хрустящими.

ANN PASCOE
CORNISH RECIPES OLD AND NEW

БУЛОЧКИ ИЗ СЫРНОГО ТЕСТА

Для 10 булочек

Простой муки	250 г
Пекарского порошка	1 ст. л.
Сыра чеддер, мелко тертого	125 г
Соли	1 ч. л.
Вареного картофеля, размятого или протертого через сито	125 г
Молока	125 мл

Просейте вместе муку, пекарский порошок и соль, тчательно растирая, чтобы не получилось комков. Постепенно добавляйте сыр и картофель, быстро смешивая ингредиенты руками. Добавьте молоко, чтобы получилось мягкое, сухое тесто. Вылепите из теста, держа его как можно меньше в руках, 10 шариков. Положите шарики на посыпанный мукой противень. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 230°С, в течение 15 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Подавайте их теплыми.

ANN PASCOE
CORNISH RECIPES OLD AND NEW

БОСТОНСКИЙ КОРИЧНЕВЫЙ ХЛЕБ

Этот хлеб можно заморозить, затем разогреть в алюминиевой фольге в течение 20 минут в предварительно нагретой до 180°С духовке или порезать на ломтики и поджарить в тостере. Очень вкусен с кремовым сыром и джемом.

Для двух булок диаметром 15 см

Тонко молотой кукурузной муки	175 г
Ржаной муки	175 г
Бикарбоната соды	1 ч. л.
Соли	1/2 ч. л.
Молока	1/2 л
Хорошо взбитое яйцо	1
Подогретой мелассы (черной патоки)	125 мл
Изюма (по желанию)	150 г

Просейте вместе кукурузную и ржаную муку, соду и соль. Введите в патоку молоко и яйца. Соедините все ингредиенты и хорошо их перемешайте. Добавьте изюм, если используете.

Смажьте сливочным маслом две литр с четвертью формы или формы для пудинга. Вылейте тесто в формы, заполнив их лишь на 3/4, чтобы тесто могло подняться. Плотно закройте фольгой.

Налейте воды в большую кастрюлю на глубину 2,5 см, доведите до кипения. Поставьте формы в воду и накройте кастрюлю крышкой. Пропаривайте хлеб в течение 3 часов,

периодически доливая воду, чтобы поддерживать постоянный уровень 2,5 см.

Перед подачей подержите форму с хлебом на металлической решетке примерно 5 минут, чтобы пар осел. Затем снимите крышку и переверните форму на тарелку. Пока хлеб еще горячий, нарежьте его на ломтики толщиной по 15 см. Подавайте со сливочным маслом.

JANE MOSS SNOW
A FAMILY HARVEST

ХЛЕБ СИМНЕЛ ИЗ БЕРИ

Хлеб симнел является одним из старейших английских хлебов. И хотя традиционно он выпекался для празднования Дня Матери как подарок родителям от детей, но, по-видимому, он имеет дохристианское происхождение, так как название могло вполне происходить от римского названия белой муки симила (simila). Эта тонкая белая мука использовалась для выпечки пирогов, украшенных шариками для римского праздника Матроналия (Matronalia), римский вариант Дня Матери; пирог шрусбери симнел украшен двенадцатью марципановыми шариками, как бы символизирующими апостолов. Рецепт пирога симнел родом из Бери в Ланкашире и близок к средневековому варианту пирога.

Для одного пирога 20×17 см

Простой муки	150 г
Пекарского порошка	1/2 ч. л.
Сливочного масла	30 г
Сала лярд	30 г
Сахарной пудры	90 г
Молотой корицы	1/2 ч. л.
Свежесмолотого маленького мускатного ореха	1/4
Коринки	250 г
Рубленой смеси цукатов	30 г
Слегка взбитое яйцо	1
Молока	2—3 ст. л.
Целые бланшированные миндалины или грецкие орехи	
Вишни	
Тонко резанные цукаты цитрусовых	

Вотрите сливочное масло и сало лярд в муку, добавьте сахар, корицу, мускатный орех, коринку, цукаты, все хорошо перемешайте. Добавьте яйцо и вымесите все ингредиенты в очень крутое тесто, добавив, если требуется, небольшое количество молока. Раскатайте тесто в круглый плоский пирог и положите его на смазанный сливочным маслом противень. Украсьте пирог орехами, вишнями, цукатами цитрусовых. Выпекайте в нагретой до 200°C духовке в течение 30 минут или пока пирог не станет золотисто-коричневым.

MARGARET BATES
THE SCOTTISH AND IRISH BAKING BOOK

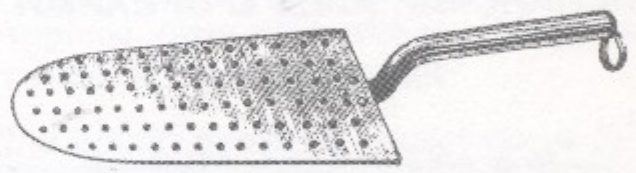
БУЛОЧКИ С МАЛИНОВЫМ ДЖЕМОМ

Для 8—10 булочек

Простой муки	125 г
Пекарского порошка	1/2 ч.л.
Малинового джема	8—10 ч. л.
Соль	
Молотого риса	125 г
Сливочного масла	60 г
Сахара	60 г
Теплого молока	2—3 ст. л.
Взбитое яйцо	1

Смешайте муку, соль, пекарский порошок и молотый рис. Вотрите сливочное масло, а затем введите сахар. Налейте в яйцо молока и смешайте с сухими ингредиентами. Сделайте из смеси 8—10 шариков и положите их на смазанный сливочным маслом противень. Пальцем сделайте в каждом из них углубление и положите в него по 1 ч. л. малинового джема. Закройте отверстие, запечатав края углубления. Выпекайте булочку в духовке, предварительно нагретой до 200°C, в течение 20—25 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Охладите на металлической решетке.

ABERDEEN SCHOOL OF DOMESTIC SCIENCE
PLAIN COOKERY RECIPES



ЛЕПЕШКИ, ЗАМЕШАННЫЕ НА СМЕТАНЕ

Gâteaux d'Etampes ou Fraiser

Предлагаемые в рецепте пропорции слишком велики, потому что автор рецепта, который жил в XII веке, служил камердинером Людовика XIV Французского и отвечал за банкеты. Конечно, количество продуктов может быть уменьшено.

Примерно для 35 лепешек диаметром 10 см

Простой муки	2 кг
Взбитой сметаны	150 мл
Размягченного сливочного масла	400 г
Тертого сыра груйер	125 г
Взбитое яйцо	1

Положите взбитую сметану в муку и хорошо смешайте. Затем введите сливочное масло и тертый сыр. Тесто должно быть достаточно плотным. Хорошенько месите его минут 10. Сделайте из теста 35 плоских круглых лепешек. Положите лепешки на посыпанный мукой противень и смажьте их взбитым яйцом. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°C, в течение 20 минут или пока они не станут золотисто-коричневыми.

NICOLAS DE BONNEFONS
LES DÉLICES DE LA CAMPAGNE

ИТАЛЬЯНСКИЙ ПЕСТРЫЙ ХЛЕБ

Pan Srtiáa

Для одного хлеба диаметром 25 см

Простой муки	500 г
Тонкой кукурузной муки	500 г
Больших тонко порезанных луковиц	2
Очищенного от зернышек и нарезанного винограда	200 г
Резаных сушеных ягод инжира	200 г
Яблок, очищенных, без серединки и нарезанных на кусочки	300 г

В большой миске тщательно смешайте все ингредиенты и оставьте их на час. Смажьте сливочным маслом форму глубиной 8—10 см. Вылейте в нее смесь и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 220°С в течение 30—40 минут или пока хлеб не станет золотисто-коричневым и не будет издавать глухой звук при постукивании по нижней корке. Подавайте хлеб, как только он остынет.

OTTORINA PERNA BOZZI
VECCHIA BRIANZA IN CUCINA

ИСПАНСКИЙ ХЛЕБ С ОРЕХАМИ

Pan de Nueces

Для одной булки 17×9 см

Простой муки	275 г
Пекарского порошка	1 ч. л.
Крупно рубленных грецких орехов	125 г
Размягченного сливочного масла	20 г
Взбитое яйцо	1
Сахара	200 г
Молока	1/4 л
Замоченного в воде на 20 минут, откинутого и высушенного на бумажном полотенце изюма	75 г

В миске взбейте сливочное масло, яйцо и сахар, пока не получится кремообразная масса. Добавляйте поочередно половину порции муки и молока, затем положите изюм, орехи и, наконец, остальное молоко, смешанное с пекарским порошком. Выложите тесто на посыпанную мукой доску и в течение 10 минут слегка месите его пальцами. Смажьте сливочным маслом и обсыпьте мукой полукилограмовую форму для булки. Выложите в нее тесто и поставьте подходить в теплое место минут на 30, пока оно не удвоится в объеме.

Выпекайте булку в духовке, предварительно нагретой до 170°С, в течение 1 часа. Проверяйте готовность деревянной палочкой. Если булка слишком быстро румянится, накройте ее пергаментом, чтобы не подгорела. Вкус булки улучшится, если после охлаждения вы завернете ее в чистую ткань или алюминиевую фольгу и поставите в прохладное сухое место на 24 часа.

SIMONE ORTEGA
MIL OCHENTA RECETAS DE COCINA

СМЕТАННЫЕ ЛЕПЕШКИ

Техника приготовления таких лепешек описана на стр. 86. Если вам нужны более сладкие лепешки, то добавьте в тесто сахарной пудры.

Для 8 лепешек

Простой муки	250 г
Пекарского порошка	1 ст. л.
Соль	
Размягченного сливочного масла	30 г
Яйцо	1
Сметаны	150 мл

Просейте в миску муку, пекарский порошок, добавьте щепотку соли, сливочное масло и разотрите пальцами: смесь должна напоминать мелкие хлебные крошки.

Сделайте в центре этой смеси углубление. Взбейте вместе яйцо и сметану, вылейте их в муку и мешайте, подбирая муку от центра к краям, пока тесто не станет гладким и без комков.

Выложите тесто на посыпанную мукой доску и вымешивайте 1 минуту, пока не исчезнут трещины. Раскатайте тесто на пласт толщиной 1 см. Пользуясь стаканом или кондитерской выемкой, вырежьте 8 круглых лепешек диаметром около 5 см. Положите лепешки на смазанный сливочным маслом противень и выпекайте в предварительно нагретой до 190°С духовке 15—20 минут, пока они слегка не зарумянятся.

Лепешки можно также выпекать на плите на смазанной жиром сковородке. Подрумяньте их в течение 10 минут с одной стороны, затем переверните на другую сторону и жарьте, пока они полностью не будут готовы.

FLORENCE B.JACK
COOKERY FOR EVERY HOUSEHOLD

ЛЕПЕШКИ МИССИС МАКНАБ

Миссис Макнаб была женой фермера и жила около Баллатера на Грампианской возвышенности. У нее была такая прекрасная репутация пекаря, что прусский король Фредерик и другие достойные гости, посещавшие Бальмораль частенько захаживали к ней на чаепитие. Немалую роль в популярности этих чаепитий сыграли радушность, с которой миссис Макнаб принимала гостей, а также пьянящий аромат от ее выпечки. Мы предлагаем здесь рецепт ее знаменитых лепешек.

Секрет успеха заключается в том, что тесто вымешивается не руками, за исключением одного момента.

Для 15—20 лепешек

Простой муки	500 г
Бикарбоната соды	1 ч. л.
Крема тартар	2 ч. л.
Соли	1 ч. л.
Размягченного сливочного масла, нарезанного кусочками	60 г
Взбитое яйцо	1
Пахты	300 мл

Тщательно смешайте в миске муку, соду, крем тартар и соль. Вотрите сливочное масло. Постепенно вбейте яйцо и пахту. Выложите тесто на посыпанную мукой доску, посыпьте тесто мукой. Месите рукой как можно легче. Отрезайте кусочки теста величиной с куриное яйцо и разминайте их косточками пальцев, но никоим образом не раскатывайте. Наколите каждую лепешку вилкой и разрежьте на четвертинки. Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой противень и положите на него лепешки. Выпекайте в заранее нагретой до 200°C духовке 10—15 минут, пока они слегка не зарумянятся.

F.MARIAN McNEILL
THE SCOTS KITCHEN

ЛЕПЕШКИ ИЗ МУКИ ГРЭНЕРИ С ЛУКОМ

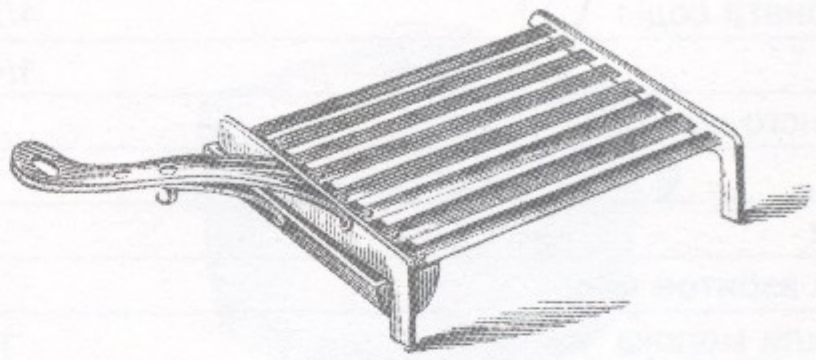
Мука грэнери — это смесь непросеянной муки, ржаной муки и проросших зерен пшеницы. Кислое молоко или свежее молоко с кремом тартар могут быть заменены культивированной пахтой.

Для 8 лепешек

Муки грэнери	250 г
Бикарбоната соды	1 ч. л.
Тонко нарезанная крупная луковица	1
Сливочного масла	40 г
Мелкой морской соли	1 ч. л.
Рубленого тимьяна	1 ст. л.
Кислого молока или свежего молока	150 мл
Крема тартар	1/2 ч. л.

Подрумяньте лук в 15 г сливочного масла. Положите в миску муку грэнери, соль, соду и тимьян и вотрите оставшееся сливочное масло. Вмесите пассерованный лук. Сделайте углубление в центре и вылейте кислое молоко или свежее молоко с кремом тартар. Вымешивайте, пока не получится мягкое тесто. Затем выложите на посыпанную мукой доску и месите еще 10 минут. Разделите тесто на 8 кусков и сделайте из них круглые лепешки толщиной 2 см. Выложите лепешки на посыпанный мукой противень и выпекайте их в духовке, предварительно нагретой до 200°C, в течение 25 минут, пока не зарумянятся.

GAIL DUFF
GAIL DUFF'S VEGETARIAN COOKBOOK



«ПОЮЩАЯ ЛИЛИ»

Эти лепешки являются вариантом лепешек «Поющая Хинни» — экономные и сытные лепешки, созданные женами шахтеров в северо-восточной части Англии и названные так потому, что они «поют», когда их жарят на плите на сковороде. Но если вы выпекаите их в духовке, то «пения» не слышно. Если вы жарите на сковороде, слегка смазав ее лярдом, тесто должно быть без сахара. Во время жарки часть жира будет вытекать из изделий и начнет жариться, издавая различные звуки. Жарьте на умеренном огне по 3—4 минуты с каждой стороны, пока «Хинни» не перестанут «петь» и не приобретут золотистый цвет.

Для одной лепешки диаметром 20 см

Простой муки	250 г
Соли	1/4 ч. л.
Холодного сала лярд, плотного, но не твердого или по 60 г несоленого сливочного масла и лярда или кулинарного жира, порезанного на мелкие кусочки	125 г
Коринки или других сухих фруктов, грубо порубленных	250 г
Сахарной пудры	30 г
Холодного молока	4—6 ст. л.

Просейте в миску муку с солью. Втирайте жир, пока смесь не будет напоминать мелкие крошки хлеба. Вмесите рубленные фрукты и сахарную пудру. Смешайте с достаточным количеством холодного молока, чтобы получилась густая паста.

Выложите тесто на посыпанную мукой доску. Раскатайте его в круглый пласт толщиной в 5 мм. Положите на слегка смазанный жиром противень и выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 200°C, примерно 20 минут, пока он слегка не зарумянится. Оставьте охлаждаться на противне, затем нарежьте на клинышки и помажьте сливочным маслом.

PETITS PROPOS CULINAIRES 1

ПИРОГ НА СКОВОРОДКЕ

Cacen Gri

Для одного пирога диаметром 20 см

Простой муки	250 г
Бикарбоната соды	1/2 ч. л.
Соли	1/4 ч. л.
Сливочного масла	125 г
Сахара	60 г
Коринки	60 г
Хорошо взбитое яйцо	1
Пахты или молока	125 мл

Положите муку в миску вместе с солью. Вотрите сливочное масло. Добавьте сахар, коринку и все хорошо перемешайте. В середине смеси сделайте углубление. Растворите соду в пахте или молоке и вылейте в смесь. Затем добавьте яйцо. Все хорошо смешайте и вымесите мягкое тесто. Выложите тесто на хорошо посыпанную поверхность и сделайте из теста шар. Затем сделайте из него круглый пласт толщиной 1 см. Выпекайте пирог на слегка смазанной сковороде или на большой сковороде с тяжелым дном. Пеките на среднем огне, слегка подрумянивая, по 10 минут с каждой стороны. Разломайте пирог пополам, пока он теплый, густо намажьте сливочным маслом.

S.MINWEL TIBBOTT
WELSH FARE

БАБУШКИНЫ ОВСЯНЫЕ ЛЕПЕШКИ

В данном рецепте предполагается использование сока, полученного от жарения мяса — дриппинг; дриппинг, купленный у мясника фактически является результатом жарки говяжьего жира и не сравним по вкусу.

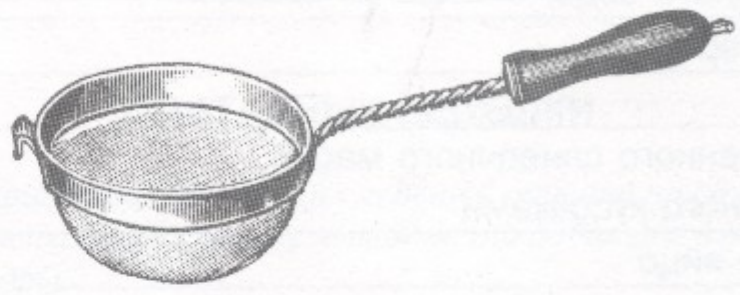
Эти овсяные лепешки лучше готовить маленькими порциями. Даже если вам требуется большое количество лепешек, старайтесь готовить небольшими порциями. Никогда не берите вместо овсяной муки овсянку для порриджа.

Для 10—12 овсяных лепешек диаметром 8 см

Тонкого или среднего помола овсяной муки	175 г
Бикарбоната соды	1/4 ч. л.
Сок от жарения говядины	2 ч.л.
Кипящей воды	2 или 3 ст. л.
Соль	

Разведите сок от жарения мяса в воде и вылейте в овсяную муку, добавив туда соду и щепотку соли. Все смешайте хорошенько и замесите крутое тесто. На доске, посыпанной овсяной мукой, раскатайте тесто очень тонко. Бисквитной выемкой или чашкой вырежьте лепешки диаметром 8 см и положите по несколько штук одновременно на горячую слегка смазанную жиром сковороду. Жарьте их минуты три, пока края не станут заворачиваться. Не переворачивайте, а просто переложите на противень и поставьте на 2—3 минуты под гриль, чтобы верх слегка зарумянился.

PETITS PROPOS CULINAIRES I



ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ СО СПЕЦИЯМИ

Pain d'Épice

Французский хлеб со специями обычно готовится из ржаной муки, но можно воспользоваться и обычной пшеничной мукой. В течение длительного времени лучшим изготовителем хлеба со специями считался Реймс, не менее известны своими хлебами со специями также Дижон и Орлеан.

Для одного плоского хлеба 35×28 или двух хлебов диаметром 17 см

Ржаной муки или простой муки	500 г
Пекарского порошка	2 ч. л.
Бикарбоната соды	1 ч. л.
Меда	500 г
Сахарной пудры	100 г
Бланшированного рубленого миндаля	60 г
Смеси рубленой засахареной кожуры цитрусовых	60 г
Аниса (по желанию)	1 ч. л.
Молотой корицы (по желанию)	1 ч. л.
Молотой гвоздики (по желанию)	1 ч. л.
Тертой лимонной или апельсиновой цедры (по желанию)	1/2 ст. л.
Молока	4 ст. л.
Сахара	2 ст. л.

Нагрейте мед до кипения; снимите с поверхности пену и остудите до теплого состояния. Просейте муку в миску, сделайте в центре углубление и влейте туда мед. Мешайте деревянной ложкой, пока не получите густую пасту. Может быть, понадобится добавить еще муки, так как некоторые виды муки способны к большему поглощению, чем другие. Скатайте пасту в шар. Заверните в ткань и отложите в сторону на час. Затем вбейте сахар, пекарский порошок, соду, рубленый миндаль и засахаренные шкурки. Вбейте анис, корицу, молотую гвоздику и тертую цедру. Энергично месите тесто в течение 10 минут, чтобы придать ему плотность.

Раскатайте тесто на желаемую толщину, положите его на смазанный сливочным маслом лист для швейцарского рулета или разделите на несколько листов. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°С, в течение 1 часа.

Как только хлеб будет готов, быстро смажьте поверхность молоком, проваренным до сиропа с двумя столовыми ложками сахара, и поставьте обратно в духовку на несколько секунд для образования глазури. Перед подачей охладите.

PROSPER MONTAGNÉ
NEW LAROUSSE GASTRONOMIQUE

ОТРУБЕВЫЕ БУЛОЧКИ МАФФИНЗ

Вместо кислого молока в этом рецепте можно использовать культивированную пахту или простой йогурт.

Для 12 булочек

Просеянной простой муки	125 г
Бикарбоната соды	1 ч. л.
Злаковых отрубей к завтраку	60 г
Сливочного масла	60 г
Сахара	60 г
Взбитое яйцо	1
Соли	1/2 ч. л.
Кислого молока	1/4 л
Изюма или фиников рубленых (по желанию)	100 г

Сотрите масло с сахаром. Добавьте яйцо и все как следует вымесите. Смешайте сухие ингредиенты — злаковые отруби к завтраку, муку, соду и соль — и постепенно добавляйте их вместе с кислым молоком. Если хотите, положите изюм или финики. Заполните на две трети смазанные сливочным маслом формочки для булочек маффинз. Выпекайте маффинзы в духовке, предварительно нагретой до 200°C, примерно 20—25 минут, пока они не зарумянятся.

CHEZZETCOOK HISTORICAL SOCIETY

КУКУРУЗНЫЕ ПЫШКИ, ИЛИ КУКУРУЗНЫЕ СЛОЙКИ

Для 12 булочек

Тонкой кукурузной муки	250 г
Кипящей воды	80 мл
Размягченного сливочного масла	1 ч.л.
Сахара	1 ч. л.
Соли	1/2 ч. л.
Молока	2—3 ст. л.
Яйца, желтки отделены от белков, желтки взбиты, белки плотно взбиты	2

Обварите кукурузную муку кипящей водой так, чтобы мука была влажной, но не размякла. Добавьте сливочное масло, сахар, соль и молоко. Когда смесь остынет, добавьте желтки и осторожно введите белки. Тесто должно быть средне жидким, чтобы легко могло сползать с ложки, но не настолько жидким, чтобы стекать, и не густым, чтобы не приходилось его счищать.

Формочки для булочек должны быть хорошо смазаны сливочным маслом и горячими, чтобы шипеть. В каждую формочку положите по столовой ложке теста и выпекайте в заранее нагретой до 200°C духовке в течение 20 минут, пока они не станут коричневатыми и пышными.

MRS. MARY J.LINCOLN
THE BOSTON COOK BOOK

БУЛОЧКИ МАФФИНЗ С ЧЕРНИКОЙ ИЛИ КЛЮКВОЙ

Если не можете достать чернику или клюкву, замените их голубикой. Вместо обычного пекарского порошка можно сделать порошок двойной активности, добавив 1 ч. л. тартаровой кислоты. Способ приготовления этих булочек описан на стр. 88.

Для тридцати булочек диаметром 5 см

Просеянной простой муки	250 г
Пекарского порошка двойного действия	2 ч. л.
Посыпанной мукой черники 150 г или рубленой с мукой клюквы 125 г	
Соли	3/4 ч. л.
Сахара	60 г
Взбитых яиц	2
Растопленного сливочного масла	60 г
Молока	175 мл
Тертой лимонной или апельсиновой цедры (по желанию)	1 ч. л.

Соедините муку, пекарский порошок, тартаровую кислоту, соль и сахар. Вмешайте яйца, сливочное масло и бóльшую часть молока, вливая его частями быстрыми струйками; добавьте в тесто фрукты и, если хотите, цедру, и влейте остальное молоко. Сведите процесс перемешивания до минимума — в течение 20—30 секунд, при этом вам не нужно обращать внимание на имеющиеся комки. Тесто не должно быть замешано так, чтобы оно лилось с ложки, оно должно падать грубыми комками.

Смажьте сливочным маслом формочки для маффинзов и заполните их на две трети. Выпекайте сразу же в духовке, заранее нагретой до 200°C, в течение 20—25 минут. Если вы оставите булочки на несколько минут в формочках после того, как вынули из духовки, их будет легче освободить из формочек. Сразу же подавайте на стол.

IRMA S.ROMBAUER AND MARION ROMBAUER BECKER
JOY OF COOKING

БУЛОЧКИ ПОПОВЕРЗ С СЫРОМ

Техника приготовления поповерзов описана на стр. 88. В США продаются специальные формочки для выпечки поповерзов. Эти формочки шире наверху, чем внизу. Вместо них можно использовать кастрюлю для выпечки пирожков и формы для пудинга.

Для 9 поповерзов

Простой муки	125 г
Тертого острого сыра пармезан или сыра чеддер	125 г
Молока	1/4 л
Растопленного сливочного масла	15 г
Соли	1/4 ч. л.
Взбитых яиц	2
Паприка или кайенский перец.	

Взбейте вместе молоко, сливочное масло, муку и соль, пока не получится гладкое тесто, добавьте по очереди по одному яйцу, но не перестарайтесь — тесто должно быть не тяжелее, чем взбитый крем. Добавьте щепотку паприки или кайенского перца в тертый сыр. Смажьте сливочным маслом глубокие формочки для маффинзов и обсыпьте их сыром. Налейте по столовой ложке теста в каждую форму, посыпьте сверху несколькими чайными ложками сыра, затем добавьте еще теста, чтобы форма была заполнена на две трети. Выпекайте сразу же в нагретой до 230°C духовке в течение 15 минут, затем убавьте огонь до 180°C и пеките еще 20 минут.

Для проверки готовности выньте один поповерз из формы и удостоверьтесь, что стенки плотные. Если булочка не испеклась, то она осядет. Можно воткнуть кончик ножа в булочку и выпустить пар после выпечки.

IRMA S. ROMBAUER AND MARION ROMBAUER BECKER
JOY OF COOKING

БУЛОЧКИ ПОПОВЕРЗ

Поповерзы, напоминающие йоркширский пудинг, выпекаются в формах американских булочек, которые имеют отверстие подобно стандартным сковородкам для пирожков. Они глубже и снизу уже, чем вверху. Вместо них можно воспользоваться другими видами формочек — реймкин, дариорле, формами для пудинга или глубокими сковородками для пирожков. Техника приготовлений поповерзов описана на стр. 88.

Для 12 поповерзов

Просеяной простой муки	125 г
Соли	1/2 ч. л.
Холодного молока	1/4 л
Крупных яиц	3
Распущенного сливочного масла	15 г

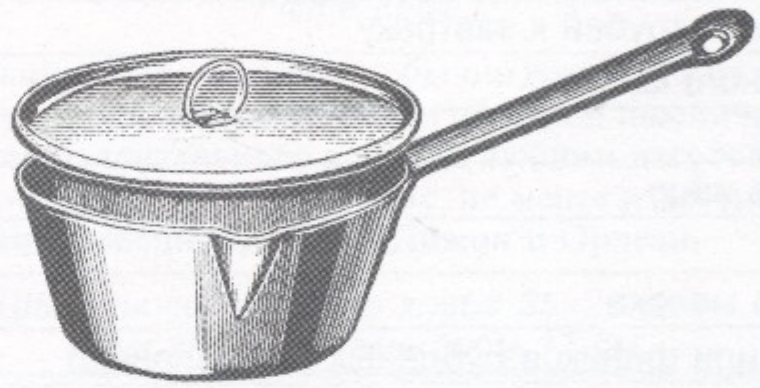
Просейте вместе соль и муку. Обильно смажьте сливочным маслом 12 углублений в пирожковой форме и поставьте в духовку, заранее нагретую до 230°C, на 3 минуты, пока вы делаете тесто.

Вбейте венчиком молоко в муку, вливая маленькими порциями и как следует взбивая каждую порцию. Этот способ не допускает образования в муке комков. По очереди по одному вбейте яйца, затем сливочное масло. Тесто должно быть гладким и равномерно размешанным. После этого тесто не взбивайте дальше.

Выньте форму из духовки и распределите тесто по углублениями равномерно. Каждое углубление должно быть заполнено на три четверти. Поставьте форму в центре нижней части духовки. Выпекайте поповерзы 15 минут, затем снизьте жар до 180°C и выпекайте еще 20 минут.

Во время выпечки не открывайте дверцу духовки, даже чуть-чуть, иначе это вызовет оседание булочек. Выньте их из духовки и сразу же подавайте на стол.

KATHLEEN THORNE-THOMSEN AND LINDA BROWNRIDGE
WHY THE CAKE WON'T RISE AND THE JELLY WON'T SET



ЯМАЙСКИЙ БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

Если вы не сумели достать орехи пекан, можете заменить их грецкими орехами.

Для одной булки 20×10 см

Простой муки	250 г
Пекарского порошка	1 ст. л.
Крупных зрелых бананов	50 г
Размягченного несоленого сливочного масла	125 г
Сахара	125 г
Яйцо	1
Соли	1/2 ч. л.
Свежесмолотого мускатного ореха	1/2 ч. л.
Ванильного экстракта	1 ч. л.
Изюма без косточек, обсыпанного 1 ч. л. муки	90 г
Крупно рубленных орехов пекан	4 ст. л.

Разотрите в миске сливочное масло с сахаром, пока смесь не станет легкой и пушистой. Добавьте яйцо и тщательно взбейте смесь. В отдельную миску просейте муку, пекарский порошок, соль и мускатный орех. Разомните бананы и добавьте ванильный экстракт. Поочередно добавляйте просеянные ингредиенты и бананы в смесь яиц, масла и сахара, вбивая каждую добавку, пока все не перемешается. Добавьте изюм и пекан, хорошо перемешайте. Вылейте тесто в смазанную сливочным маслом литровую форму для булки. Выпекайте в нагретой до 180°C духовке примерно 1 час или пока деревянная палочка, проткнутая в середину булки, не выйдет сухой.

ELIZABETH LAMBERT ORTIZ
CARIBBEAN COOKING

ХЛЕБ ИЗ ТЕСТА ЖОЗЕФИНЫ

Жозефина в течение многих лет была поваром в семье Кукуллу в Линчберге, Вирджиния. Этот рецепт старинного очень вкусного пирога из жидкого теста.

Для одного хлеба 20×10 см

Просеянной тонкой кукурузной муки	125 г
Пекарского порошка	1 ч.л.
Сахара	1 ч.л.
Молока	1/2 л
Яиц	3
Растопленного сливочного масла	60 г

Смешайте муку, пекарский порошок и сахар; взбейте вместе молоко с яйцами и соедините с мукой. Смажьте растопленным сливочным маслом литровую форму для булки, проверьте, чтобы стенки были покрыты маслом равномерно. Вылейте туда тесто. Выпекайте в течение 30 минут в духовке, предварительно нагретой до 180°С, пока нож не будет выходить чистым из середины хлеба. Но он не должен быть чересчур сухим. Подавайте хлеб со сливочным маслом.

MARION BROWN
THE SOUTHERN COOK BOOK

КУКУРУЗНЫЕ БУЛОЧКИ ПО-ЛОМБАРДСКИ

Pan de Mei alla Lombarda

Эти булочки традиционно подаются в Милане в качестве десерта в День Св. Георгия (23 апреля). Сушеные ягоды бузины можно приобрести в магазинах, специализирующихся на домашнем виноделии. Если же вы не достали ягоды бузины, возьмите коринку.

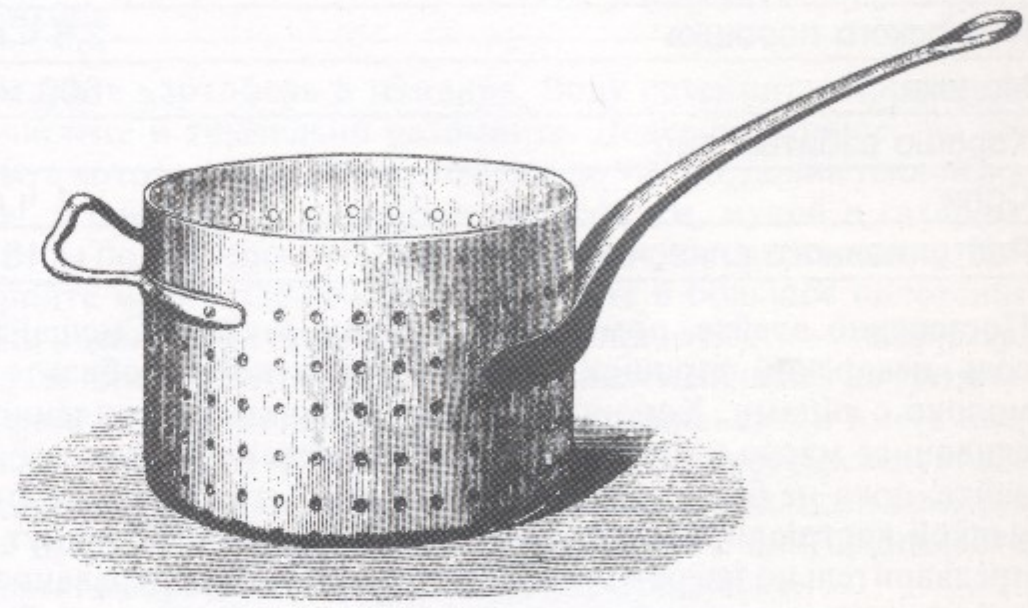
Для четырех булочек диаметром 7,5 см

Крупной кукурузной муки	100 г
Простой муки	100 г
Пекарского порошка	1 ч.л.
Яичных желтков	4
Сахара	100 г
Размягченного сливочного масла	100 г
Соль	
Сушеных ягод бузины	4 ч.л.
Охлажденных свежих сливок	1/4 л

Взбейте в миске яичные желтки и сахар в течение 10 минут, пока они не будут стекать с ложки сплошной лентой. Добавьте сливочного масла, просейте простую и кукурузную муку, пекарский порошок и соль и все хорошо перемешайте. В результате должно получиться мягкое тесто. Разделите его на 4 равные части. Скатайте шарики, слегка уплостите и положите на значительном расстоянии друг от друга на смазанный сливочным маслом противень. Посыпьте булочки сушеной бузиной.

Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 150°С, минут 10—15, пока они не станут золотистыми. Охладите на металлической решетке и подавайте с охлажденными сливками.

IL MONDO IN CUCINA: I DOLCI



СЕРБСКИЙ КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

Srpska Proja

Этот кукурузный хлеб всегда подается теплым как закуска с мягким сыром или блюдами из кислой капусты.

Для одного хлеба 30×20 см, нарезанного на квадраты

Кукурузной муки	850 г
Соли	1 ч.л.
Растительного или растопленного сливочного масла	1/4 л
Взбитых яиц	5
Молока	1/2 л

Просейте кукурузную муку вместе с солью, добавьте растительное или растопленное сливочное масло, яйца и полпорции молока. Все хорошо мешайте в течение 15 минут. Добавьте остальное молоко и опять мешайте. Смажьте форму для выпечки жиром или растительным маслом и выложите в нее смесь.

Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 190°С. Когда хлеб начнет приобретать приятный золотистый цвет, выньте его из духовки, разрежьте на квадраты и снова поставьте в духовку. Готовый хлеб имеет хрустящую корочку. Общее время выпечки 50—60 минут.

SPACENIJA-PATA MARCOVIC
YUGOSLAV COOKBOOK

РИСОВЫЙ ХЛЕБ

Pain de Riz

Для одного хлеба диаметром 20 см

Отваренного, охлажденного и просушенного риса или холодного риса, пропущенного через сито	125 г
Просеянной кукурузной муки	250 г
Пекарского порошка	2,5 ч.л.
Молока	600 мл
Хорошо взбитых яиц	3
Соли	1 ч.л.
Растопленного сливочного масла	15 г

Постепенно влейте, помешивая, молоко в яйца. Смешайте соль, пекарский порошок с кукурузной мукой и добавьте в молоко с яйцами. Хорошо взбейте. Добавьте растопленное сливочное масло и рис. Все тщательно перемешайте и взбивайте, пока не будет почти воздушным. Затем смажьте дно мелкой кастрюли, выложите смесь и выпекайте 30 минут в предварительно нагретой до 200°C духовке, пока деревянная палочка, помещенная в середину хлеба, не выйдет сухой. Подавайте горячим, густо намазав ломти сливочным маслом.

THE PICAYUNE CREOLE COOK BOOK

СТАРИННЫЙ ИНДИЙСКИЙ ХЛЕБ

Вместо кислого молока можно взять окультуренную пахту или свежее молоко, в которое добавлены 2 ч.л. крема тартар.

Для одного квадратного хлеба 30×30 см

Кукурузной муки	500 г
Простой муки	120 г
Бикарбоната соды	1 ч.л.
Соли	1 ч.л.
Сахара	250 г
Молока	1 л
Кислого молока	1 л

Хорошенько смешайте вместе все ингредиенты. Вылейте их в смазанную сливочным маслом квадратную форму для выпечки, выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 150°C, в течение 1,5 часа или пока нож, помещенный в середину хлеба не выйдет оттуда чистым.

LINDA KENNEDY ROSSER (EDITOR)
PIONEER COOKERY AROUND OKLAHOMA

БАБУШКИНЫ КУКУРУЗНЫЕ ЛЕПЕШКИ

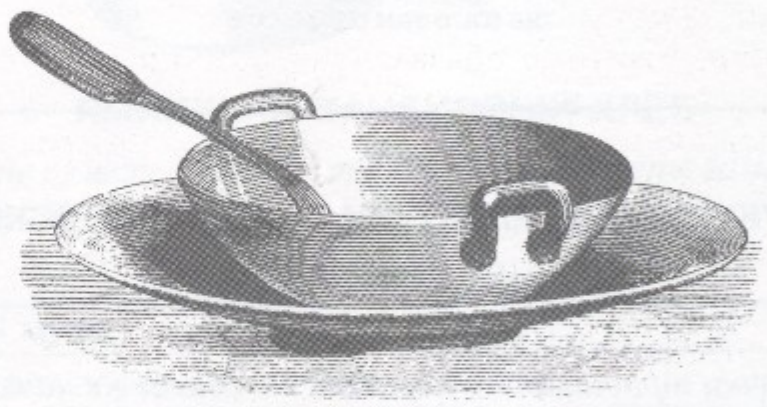
Иногда кукурузными лепешками называют лепешки из кукурузной муки с молоком или патокой, запеченные в духовке. В южных районах США эти жареные лепешки часто называют «хоу-кейкс», то есть «мотыжные пироги», так как их жарили на открытом огне на мотыгах. Переселенцы с Севера называют их «джони кейкс», считая, что слово «джони» происходит от слова «путешествие».

Для пяти лепешек 7,5 см в диаметре

Кукурузной муки	125 г
Соли	1 ч.л.
Кипятка	1/4 л
Растопленного жира бекона	60 г

Смешайте вместе соль и кукурузную муку. Налейте в них воды и хорошо размешайте. Смочите руки в холодной воде и слепите лепешки диаметром 7,5 см. Нагрейте жир бекона в сковороде и жарьте лепешки, пока они не станут золотисто-коричневыми с обеих сторон.

LINDA KENNEDY ROSSER (EDITOR)
PIONEER COOKERY AROUND OKLAHOMA



ФИЛПИ

Это традиционный рисовый хлеб из Чарльстона, Южная Каролина; рис впервые появился в Северной Америке, когда капитан Джон Турбер привез с собой в Чарльстон мешок риса с Мадагаскара в 1680 г.

Для одной булки диаметром 25 см

Тонкой кукурузной муки	125 г
Отваренного и охлажденного риса	125 г
Молока	1/4 л
Взбитых яиц	2
Растопленного сливочного масла	15 г
Соли	1/2 ч.л.

Смешайте рис с молоком, кукурузной мукой, яйцами, сливочным маслом и солью. Хорошо взбейте и вылейте в промазанную сливочным маслом форму для пирога. Смесь должна быть жидкой. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до 190°C, пока хлеб приятно не зарумянится — примерно 30 минут. Разломайте на куски и подавайте со сливочным маслом.

HELEN BROWN
HELEN BROWN'S WEST COAST COOK BOOK

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ

СОВРЕМЕННАЯ ЗАКВАСКА ИЗ КИСЛОГО ТЕСТА

Когда в этой антологии речь идет о закваске из кислого теста, можно использовать как современную, так и традиционную закваски. Любой тип сильной пшеничной или ржаной муки или их смесь могут быть использованы как основа для закваски.

Для приготовления закваски, чтобы заквасить 1 кг теста

Муки	250 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Теплой воды	600 мл

Смешайте дрожжи с водой. Если вы пользуетесь сухими дрожжами, оставьте смесь на 15 минут, чтобы они растворились. Всыпьте муку в дрожжи и вбейте ее, чтобы получилось густое тесто. Тесто не обязательно должно быть гладким. Дрожжи разрушат любые комки. Вылейте смесь в миску, накройте пленкой и оставьте при комнатной температуре на 24 часа, пока она не запенится.

Закваской можно пользоваться сразу же, но она пробретет лучший вкус кислого теста, если постоит еще дня три. После этого, если вы не воспользовались закваской или если пользовались и ее нужно пополнить, закваску следует «подкармливать» ежедневно. Просто добавляйте к смеси горсть муки и достаточное количество воды, чтобы восстановить густое тесто, после того как вы его взобьете. Накройте пластиком и оставьте на ночь в теплом месте, после чего закваска опять готова к употреблению. Закваску можно на неделю заморозить. Заморозка будет препятствовать ферментации и не позволит усилиться вкусу кислого теста. После этого закваску следует реактивировать, добавив муки и воды и оставив на ночь в теплом месте перед употреблением.

Если вы готовите тесто с закваской, берите четыре части муки на одну часть закваски.

ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКВАСКА ИЗ КИСЛОГО ТЕСТА

Когда в антологии упоминается закваска из кислого теста, то можно пользоваться как традиционной, так и современной закваской. Традиционные закваски кислого теста бродят от натуральных дрожжей, которые присутствуют в атмосфере. И хотя данный рецепт предполагает большое количество сахара, он нужен лишь для того, чтобы подкормить дрожжи, способствовать их росту, и не придает закваске сладкий вкус. Основой для данной закваски служит любая сильная пшеничная или ржаная мука, подходят для этих целей рисовая, гречневая и ячменная мука, а также кукурузная и овсяная или их смесь. Там, где в рецепте антологии написано «сильная простая мука», используйте эту муку и как основу для закваски.

Для приготовления закваски, чтобы заквасить 2,5 кг теста

Муки	500 г
Картофелина среднего размера	1
Воды	около 900 мл
Сахара	250 г

Сварите картофель в мундире. Воду сохраните. Картофель очистите и тщательно разомните. Доведите количество воды, в которой варился картофель, до 900 мл, долив теплой воды, и смешайте с размятым картофелем, мукой и сахаром, чтобы получилось густое тесто. Перелейте смесь в миску. Накройте миску пластиком и заверните в большое полотенце или одеяло. Поставьте закваску в теплое место — например, возле плиты или в хорошо проветриваемый шкаф на три дня. Смесь готова, когда она покрыта пузырьками и имеет кислый запах. Если наверху образовалась жидкость, следует все хорошо перемешать, прежде чем пользоваться. Если же смесь не имеет пузырьков и стала красноватого или оранжевого цвета, выбросьте ее и сделайте новую закваску.

В тех случаях, когда закваска не используется полностью и нужно восстановить то, что было использовано, добавьте горсть муки и достаточное количество воды, чтобы после взбивания получилось густое тесто. Накройте миску пластиком, заверните в полотенце или одеяло и поставьте в теплое место на 24 часа. Закваску можно хранить в холодильнике в течение недели.

Если вы делаете хлеб с закваской кислого теста, берите четыре порции муки на одну порцию закваски.

ЗАКВАСКА ИЗ КИСЛОГО РЖАНОГО ТЕСТА

Хотя любая кислая закваска, в которую входит ржаная мука может использоваться для ржаного теста, данный рецепт дает наиболее достоверный кислоржаной вкус.

Для приготовления закваски, чтобы заквасить 2,5 кг теста

Ржаной муки	500 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Теплой воды	3/4 л
Маленькая луковица, очищенная и разрезанная пополам	1

В миске распустите дрожжи в 1/2 л воды, вбейте венчиком полпорции муки, чтобы не оставалось комков. Положите луковицу. Накройте свободно тканью и оставьте при комнатной температуре на 24 часа.

Выньте луковицу, вбейте оставшуюся воду и муку. Накройте смесь и оставьте стоять три дня, закваска должна пу-

зыриться и иметь кислый запах. Если она неподвижна и изменилась в цвете, ее следует выбросить.

Закваска, которую не используют сразу или которая нуждается в добавлениях, должна быть «подкармливаема» ежедневно горстью муки и достаточным количеством теплой воды, чтобы при взбивании получилось густое тесто. Миску следует накрыть и поставить на ночь или на 24 часа в теплое место. После этого закваска опять будет готова к употреблению. Остатки ржаной закваски могут быть заморожены до двух недель. Но прежде чем ею пользоваться, ее следует восстановить и поставить в теплое место на 24 часа.

Если вы готовите ржаную булку с закваской из кислого теста, берите четыре порции муки на одну порцию закваски.

ОСНОВНОЕ ХЛЕБНОЕ ТЕСТО

Там, где по рецепту в разделе рецептов требуется основное хлебное тесто, используйте сильную простую муку. Для придания тесту деревенского привкуса небольшое количество ржаной, непросеянной и овсяной муки можно использовать вместо того же количества сильной простой муки.

Для приготовления 2,5 кг хлебного теста или двух булок диаметром 30 см

Сильной простой муки	1,5 кг
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст.л.	
Соли	1 ст.л.
Теплой воды	900 мл
Крупа манная	

Просейте соль и муку в миску. Смешайте дрожжи с водой; если вы пользуетесь сухими дрожжами, размягчите в течение 15 минут. Вылейте дрожжевую смесь в муку; смешайте муку и жидкость вместе, пока не получите крутое, липкое тесто. Положите тесто на посыпанную мукой доску и тщательно минут 15 вымешивайте его, пока не получите эластичное и блестящее тесто.

Сделайте из теста шар и положите его в миску. Накройте пленкой и оставьте тесто подходить 1,5 или 2,5 часа в зависимости от температуры и влажности. Тесто будет готово, если при нажатии пальцем вмятина не исчезает сразу.

Положите тесто на рабочую поверхность и разделите пополам. Сформуйте каждую половинку в шар и оставьте на 10—15 минут, накрыв тканью. Переделайте заново тесто в два шара. Положите булки на доску, посыпанную манной крупой, и накройте их тканью. Дайте им расстояться в течение 45 минут или 1 часа, пока они не удвоятся в объеме. Бритвенным лезвием или острым ножом на каждой булке сделайте надсечки в виде креста глубиною 1 см.

Заранее нагрейте духовку до 230°С. Поставьте не смазанный жиром противень в середину духовки. На дно духовки поставьте блюдо с горячей водой, чтобы вода, испаряясь, создавала в духовке пар. Положите булки на противень. Побрызгайте водой внутри духовки, пользуясь пульверизатором. Выпекайте булки 45 минут. Через 20 минут выньте из духовки блюдо с водой. Пеките еще 15 минут и затем снизьте жар в духовке до 200°С на все остальное время выпечки. Булки готовы, если при постукивании по нижней корке издают полый звук.

Остудите булки на металлической решетке. Не режьте их, пока они окончательно не остынут, желательно на следующий день.

Основное хлебное тесто с оливковым маслом. Подходит для пиццы или других изделий с поверхностным покрытием. Добавьте 1 или 2 ложки оливкового масла, когда смешиваете жидкость с мукой и солью.

ТЕСТО СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И МОЛОКОМ

Это тесто подходит для приготовления булочек (*стр. 30—33*), булок, выпекаемых в форме, и булок для сэндвичей (*стр. 36*) или плетенки (*стр. 26*).

Для 2 кг теста, или двух булок 20×10 см в форме, или 15 булочек

Сильной простой муки	1 кг
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Соли	2 ч. л.
Теплого молока	около 3/4 л
Смягченного сливочного масла	100 г

Положите соль и муку в миску. Распустите дрожжи в молоке, если у вас сухие дрожжи, то поставьте их в теплое место на 15 минут. Вылейте жидкость в муку с солью, введите размягченное сливочное масло и вымешивайте, пока не получите липкое тесто. Выложите тесто на посыпанную мукой доску и энергично месите минут 10—15, пока не получится эластичное, гладкое и блестящее тесто. Тесто должно быть достаточно крутым; если необходимо, добавьте еще муки.

Переложите тесто в чистую миску, накройте пленкой и поставьте расстаиваться на 1,5 или 2,5 часа, в зависимости от температуры и влажности, пока оно не удвоится в объеме. Тесто готово, если при нажатии пальцем остается углубление, которое не сразу исчезает.

Вымесите тесто еще раз и придайте ему нужную вам форму или выложите его в две литровые формы для булок. Накройте тканью, и пусть опять расстаивается, пока не увеличится в объеме вдвое или не достигнет краев формы, около 45—60 минут.

Выпекайте хлеб в духовке, предварительно нагретой до 230°С, минут 20, если вы выпекаете булочки, или 45 минут, если вы печете булки. Хлеб готов, когда он золотисто-коричневый и издает глухой звук, если постукать по нижней корке. Перед тем как резать или положить на хранение, охладите на металлической решетке.

ПРОСТОЕ ЯИЧНОЕ ТЕСТО

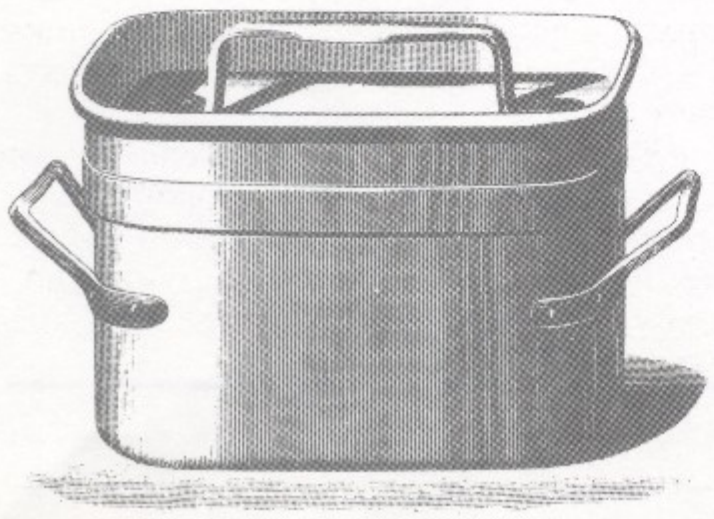
Это тесто может выпекаться в емкостях или принимать разнообразные самые причудливые формы, например, необычное кольцо (*стр. 58*). Его можно использовать при приготовлении кулебяки (*стр. 148—149*), вместо сдобного яичного теста в бриоше с колбасой (*стр. 66*), для пирамиды (*стр. 60*) или косы (*стр. 26*). В последних двух случаях количество молока снижается до 200 мл.

Для 1 кг теста

Сильной простой муки	750 г
Свежих дрожжей 30 г или сухих дрожжей 1 ст. л.	
Теплого молока	1/4 л
Сахара	1 ст.л.
Яиц	3
Размягченного сливочного масла	250 г
Соли	1,5 ч.л.
Яичный желток, взбитый с 2 ст. л. воды	1

Растворите дрожжи в молоке; если у вас сухие дрожжи, поставьте их в теплое место на 15 минут. Затем вбейте сахар и около 200 г муки, пока смесь не приобретет консистенцию густого теста. Накройте миску пластиком и поставьте в теплое место, пока опара не увеличится в объеме, примерно на 1 час. Вбейте в опару яйца. Добавьте размягченное сливочное масло кусочками с грецкий орех. Постепенно добавляйте по горсти остальную муку, мешайте до тех пор, пока тесто не приобретет плотную консистенцию. Кусочки масла остаются в тесте, но это не имеет значения, так как они разойдутся при вымешивании.

Выложите тесто на посыпанную мукой доску, тщательно вымешивайте, пока тесто не станет гладким, блестящим и эластичным, в течение 10—15 минут. Положите его в чистую сухую миску, накройте тканью, поставьте в теплое место на 1,5—2,5 часа, пока тесто не увеличится в объеме в три-четыре раза. Осадите тесто и придайте ему необходимую форму, накройте тканью и положите на смазанный противень или в смазанную форму для расстойки. Через 45 минут оно должно удвоиться в объеме. Смажьте тесто яичным желтком. Выпекайте изделия в духовке, нагретой до 200°С, от 50 минут до 1 часа, пока булки не станут золотисто-коричневыми. Охладите на решетке, прежде чем резать.



СДОБНОЕ ЯИЧНОЕ ТЕСТО

Сдобное яичное тесто является стандартным тестом для бриошей. Индивидуальная или большая бриошь выпекается в гофрированной форме для бриошей (*стр. 64*). Когда тесто сделано в форме круга кольца и поверхность надрезана ножницами, она называется корона бриошь. Тесто бриошь выпекается также в виде плетенки (*стр. 26*) или вокруг отварной колбасы (*стр. 66*).

Для 1 кг сдобного яичного теста

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 20 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Теплой воды	3—4 ст.л.
Сахара	60 г
Соли	1 ч.л.
Яиц	6
Размягченного несоленого сливочного масла	300 г
Яичный желток, взбитый с 2 ч.л. воды	1

Смешайте дрожжи с теплой водой, если у вас сухие дрожжи, оставьте их на 15 минут. Положите муку, сахар и соль в миску. Добавьте дрожжи и вбейте яйца. Вымешивайте, постепенно подгребая муку с краев углубления.

Выложите тесто на прохладную рабочую поверхность. Оно должно быть мягким и липким. Руками и скребком тщательно месите тесто, пока оно не станет гладким и эластичным, минут 10.

Отщипывайте кусочки сливочного масла размером с грецкий орех и с помощью скребка замешивайте по очереди в тесто. Месите, пока тесто не станет гладким. Положите тесто в миску и накройте тканью, поставьте в теплое место, пока не утроится в объеме на 3—4 часа. Несколько раз осадите тесто, чтобы удалить воздух, и слегка помните его 2—3 минуты. Опять накройте пленкой и оставьте расстаиваться. Для лучшего результата оставьте тесто в холодильнике на 6—8 часов или на ночь. Или оставьте при комнатной температуре на 3—4 часа, пока оно не удвоится в объеме. Прежде чем придавать форму, охладите полчаса.

Положите тесто в хорошо смазанную форму или форму для булки. Накройте тесто тканью или перевернутой миской и оставьте при комнатной температуре на 1 1/2—2 часа, пока тесто не увеличится в объеме вдвое. Смажьте поверхность теста яичным желтком, смешанным с водой. Если вы выпекаете большое изделие или плетеную бриошь, не глазируйте швы, так как это будет мешать подъему теста при выпечке. Крупные изделия должны выпекаться в духовке, предварительно нагретой до 220°С, в течение 10 минут затем жар снижается до 190°С и изделие выпекается еще 30—40 минут. Индивидуальные бриоши выпекаются при 220°С минут 15, пока не станут золотисто-коричневыми. Чтобы проверить готовность, проткните деревянной шпилькой булку, если шпилька выйдет сухой, значит булка готова. Выньте ее из формы и охладите на решетке, перед тем как подавать на стол.

ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Дрожжевое слоеное тесто используется для различных слоек, пирожных, таких как круассаны (*стр. 70*), в датской выпечке (*стр. 74—77*). Рецепты этого теста, приводимые в антологии, являются вариантами рецепта, предлагаемого ниже. Они могут содержать яйца, жир по-разному закатывается в тесто. Но основным правилом является то, что жир должен быть холодным и закладывается между слоями теста.

Для 750 г теста

Сильной простой муки	500 г
Свежих дрожжей 15 г или сухих дрожжей 2 ч.л.	
Теплого молока	300 мл
Соли	1 ч.л.
Сахара	1 ч.л.
Размягченного сливочного масла	250 г

Распустите дрожжи в молоке. Если у вас сухие дрожжи, пусть постоят 15 минут в теплом месте, пока не размякнут. Насыпьте в миску муку и соль. Сделайте углубление и вылейте туда дрожжи. Положите сахар и 60 г сливочного масла, порезанного кусочками. Постепенно вводите муку с боков углубления, пока не получится мягкое липкое тесто.

Вымешивайте тесто минут 5, накройте пластиком и оставьте подходить на 1,5—2,5 часа при комнатной температуре, пока оно не удвоится в объеме. Осадите, чтобы удалить воздух, накройте и пусть опять подходит или 1 час в комнате (и затем 1 час охлаждается), или поставьте на ночь в холодильник. Раскатайте тесто на прохладной, посыпанной мукой поверхности. Раскатайте в прямоугольник толщиной 1 см и в два раза длиннее, чем ширина. Плоским ножом намажьте маслом две трети прямоугольника, оставив по краям поля 2 см. Заверните не намазанную треть на середину прямоугольника, а сверху положите третью намазанную часть. Таким образом мы имеем три слоя теста и между ними два слоя масла. Скалкой прижмите края теста, запечатав масло внутри. Переверните тесто сложенной стороной к себе и слегка покатайте. Слишком большое давление выжмет масло. Продолжайте раскатывать тесто, пока оно не будет в два раза длиннее ширины. Опять сложите втрое, заверните в пленку и положите на 1 час в холодильник.

Положите прямоугольник на рабочую поверхность короткой стороной к себе и опять раскатайте в длину. Сложите как раньше. Повторите раскатывание и складывание, заверните в пленку и положите в холодильник. Через час тесто готово к формовке, расстойке и выпечке.

НАЧИНКА ДЛЯ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Эти начинки годятся для датской выпечки, круассанов, пирогов кугельхопф, булочек и других дрожжевых изделий с начинками.

Масло с корицей. Намажьте 125 г размягченного сливочного масла на тесто. Сбрызните 125 г сахарной пудры и 2 ч.л. молотой корицы.

Сыр и яйца. Просейте 250 г сыра рикотта или творожного сыра. Вбейте в сыр яйцо и затем смешайте со 125 г тертого сыра пармезан и щепоткой кайенского перца.

Маковые зернышки. В сотейнике соедините 250 г молотых зерен мака, 1/4 л молока и потушите 5 минут, постоянно помешивая. Вмешайте 125 г сахара, 30 г сливочного масла, 1 ч.л. ванильного сахара, 1/2 ч.л. молотой корицы и 1/2 ч.л. тертой лимонной цедры. Тушите 5 минут, постоянно помешивая. Добавьте 2 ст.л. тертого шоколада, мед или джем и упарьте на большом огне, чтобы получилось густое пюре. По желанию можно добавить 1 ст. л. рома.

Яблоко с корицей. Доведите до кипения смесь из 250 г очищенного и нарезанного кубиками яблока, 125 г сахара, 6 ст.л. воды, 1 ст.л. лимонного сока, 1/2 ч.л. растертой лимонной кожуры и 1/4 ч.л. размолотой корицы. Когда яблоки станут мягкими, минут через 10, пропустите смесь через сито или разомните ее вилкой. Добавьте 1 ст.л. рома. Уменьшите нагрев, если смесь слишком жидкая.

Миндальная пастила. В чашке смешайте 250 г размолотого миндаля, 100 г сахарной пудры, 125 г сахарной глазури и растертую кожуру одного лимона. Ингредиенты хорошо перемешайте. Добавьте 1 слегка взбитый белок и размешивайте до образования густой пастилы.